

BEATLES
ETERNOS:
NUEVO DISCO,
PELÍCULAS Y
UN TRIBUTO
PERUANO
SINFÓNICO

“PLANCHANDO
EL DESPECHO” SE
RENUOVA: EL SHOW
QUE COMBINA
NOSTALGIA,
MÚSICA Y RISAS

CHOCA MANDROS,
RENZO MIÑÁN,
FRANCESCO DE
SANCTIS, MARÍA
ZÚÑIGA Y FÉLIX
YONG FORMARÁN
PARTE DEL
FESTIVAL FUSIÓN.

La fiesta de la Fusión

La feria gastronómica organizada por América TV reúne a los mejores exponentes de la cocina peruana en un evento pensado para toda la familia. Hoy traemos los sabrosos detalles.



RESTO DAYS

DEL 7 AL 14 DE SETIEMBRE

¡Solo hasta mañana disfruta de nuestros Resto Days!

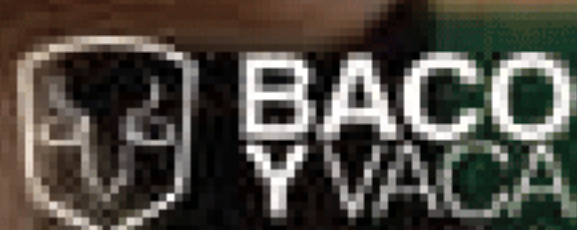
La semana gastronómica del Club para aprovechar hasta 50% de dto. en +45 restaurantes, exclusivo para suscriptores.



EMBARCADERO41



LA CABRERA



SESENTA



HACIENDA MONTE RICO



ALBÖR



CHUNG



ache



mó.



PARALELO

Parisien

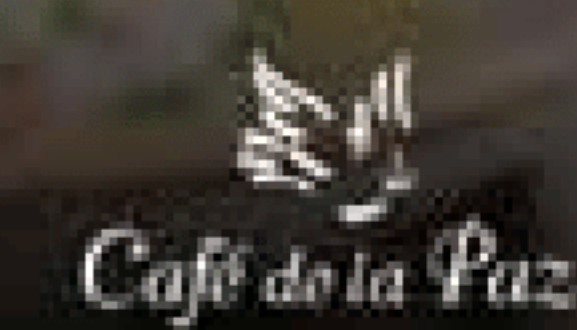


PIZZARTE



Tierra del Fuego

awicha



...y más.

Descubre más beneficios en
clubelcomercio.pe

¿Aún no eres suscriptor de El Comercio? Suscríbete al nuevo
Plan Digital con acceso a Club El Comercio
desde **S/9** mensuales



TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

Pasó esta semana

◆◆ **El sueño se acabó.** Perú cerró su camino al Mundial 2026 con una derrota por 0-1 ante Paraguay en el Estadio Nacional de Lima. Matías Galarza marcó en el tramo final y selló una campaña amarga para la Bicolor, que terminó penúltima y sin opciones de repechaje. El equipo peruano volvió a mostrar falta de gol y volumen ofensivo, mientras que Paraguay aseguró su clasificación directa con el triunfo.



◆◆ **Piratería.** Indecopi sancionó a un comerciante peruano por vulnerar derechos de autor de The Pokémon Company al vender prendas con diseños no autorizados. La resolución impone 55 UIT (casi S/300 mil) y ordena cesar la comercialización de productos.



◆◆ **Condena mundial.** Qatar y varios países mediadores repudieron el ataque israelí en Doha contra dirigentes políticos de Hamás que discutían una propuesta de alto el fuego. La ofensiva en suelo cataní dejó seis fallecidos y hundió los esfuerzos diplomáticos.

Pronto en Lima
ALEJANDRO SANZ ANUNCIÓ SU RETORNO A LIMA PARA EL 25 DE FEBRERO DE 2026 CON UN CONCIERTO EN EL ESTADIO NACIONAL. LA PREVENTA INTERBANK SERÁ EL 16 Y 17 DE SETIEMBRE, A TRAVÉS DE TELETICKET.



57 heridos de gravedad

DEJÓ LA GRAN EXPLOSIÓN DE UN CAMIÓN QUE TRANSPORTABA GAS A LA LOCALIDAD DE IZTAPALAPA, AL ESTE DE CIUDAD DE MÉXICO.

4 votos

A FAVOR LE PERMITIERON AL CONSEJERO GINO RÍOS SEGUIR AL FRENTE DEL TRIBUNAL CONSTITUCIONAL, PESE A LAS ACUSACIONES DE AGRESIÓN FAMILIAR.

5 km

DE EXTENSIÓN TIENE LA RECIÉN INAUGURADA VÍA EXPRESA SUR. LAS DOS VÍAS DE IDA Y VUELTA CUENTAN CON TRES CARRILES PARA AUTOS.

“
*SEPAN
DISCULPAR: PARECE
UN CEMENTERIO
ESTO, NO UNA FIESTA
DE ROCK & ROLL*

Fito Páez
MÚSICO

El cantante argentino se indignó por la pasividad del público limeño durante su último show.



◆◆ **Caos.** En Nepal, las protestas juveniles por la censura en redes y la corrupción derivaron en violencia extrema: edificios gubernamentales, incluido el Parlamento, fueron incendiados; el Ejército salió a las calles y el primer ministro K. P. Oli presentó su renuncia.



Contenido

13/09/25



46

Disciplina sobre las olas

Con apenas 16 años, Isabella Suazo ya apunta alto: su sueño es llegar a los Juegos Olímpicos. La joven velerista peruana, subcampeona mundial juvenil, combina disciplina y pasión para seguir el camino de Stefano Peschiera.

28

Un acto de magia

La asociación de voluntarios por los niños con cáncer, Magia, cumple quince años dando ayuda a menores que padecen la enfermedad. Esta es su historia de lucha.



40

El acento limeño bajo la lupa

¿Existe una forma de hablar tradicionalmente limeña? ¿Ha cambiado la forma en que los capitalinos se expresan a través de las décadas? El actor y 'coach' vocal Óscar Beltrán nos da claves sobre un asunto que desata pasiones.



- 12. Planchando el despacho
- 16. Omar Lucas
- 20. Beatles sinfónico
- 24. Circo Beat
- 30. Arianna Plevisani
- 34. En portada: Fusión
- 44. Semana del Cine
- 49. Astrología
- 49. Test de Proust

06

Experiencias al calor del fuego

En San Isidro abrió sus puertas Brass, un espacio con mucho estilo que cautiva por su propuesta en torno a las brasas. Hoy les contamos más sobre su menú.



SOMOS

Director periodístico:

Juan Aurelio Arévalo
Miró Quesada

Editora:

Nora Sugobono
nora.sugobono@comercio.com.pe

Redactores:

Óscar García
oscar.garcia@comercio.com.pe

Jorge Chávez Noriega
jorge.chavez@comercio.com.pe

Celeste Pérez
maria.perez@comercio.com.pe

Diana Gonzales
diana.gonzales@comercio.com.pe

Colaboradores:

Víctor Idrogo, Úrsula Acuña,
Verónica Calderón.

Corrección de estilo:

Yamileth Latorre

Coordinador Somos web:

Julio Vizcarra

FOTOGRAFÍA

Editor: Richard Hirano

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN

Editor:

Norman Del Mar Zárate

Administración:

Aracely Filio

Prensa digital:

Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

Impresión:

Amauta Impresiones
Comerciales S. A. C.

Distribución:

Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

INSTAGRAM

@somoselcomercio

REDACCIÓN

Calle Paracas Nº 532, Pueblo
Libre - Lima. 311-6500

PUBLICIDAD

Claudia Amaya /
claudia.amaya@comercio.com.pe

Calle Paracas Nº 532,
Pueblo Libre - Lima
Teléfono: 311-6500, anexo 2117.
Hecho el depósito legal 992605. Se
distribuye gratuitamente
los días sábados con la edición
de EL COMERCIO. El contenido de
esta revista no puede ser reproducido
total ni parcialmente sin permiso de
los editores.

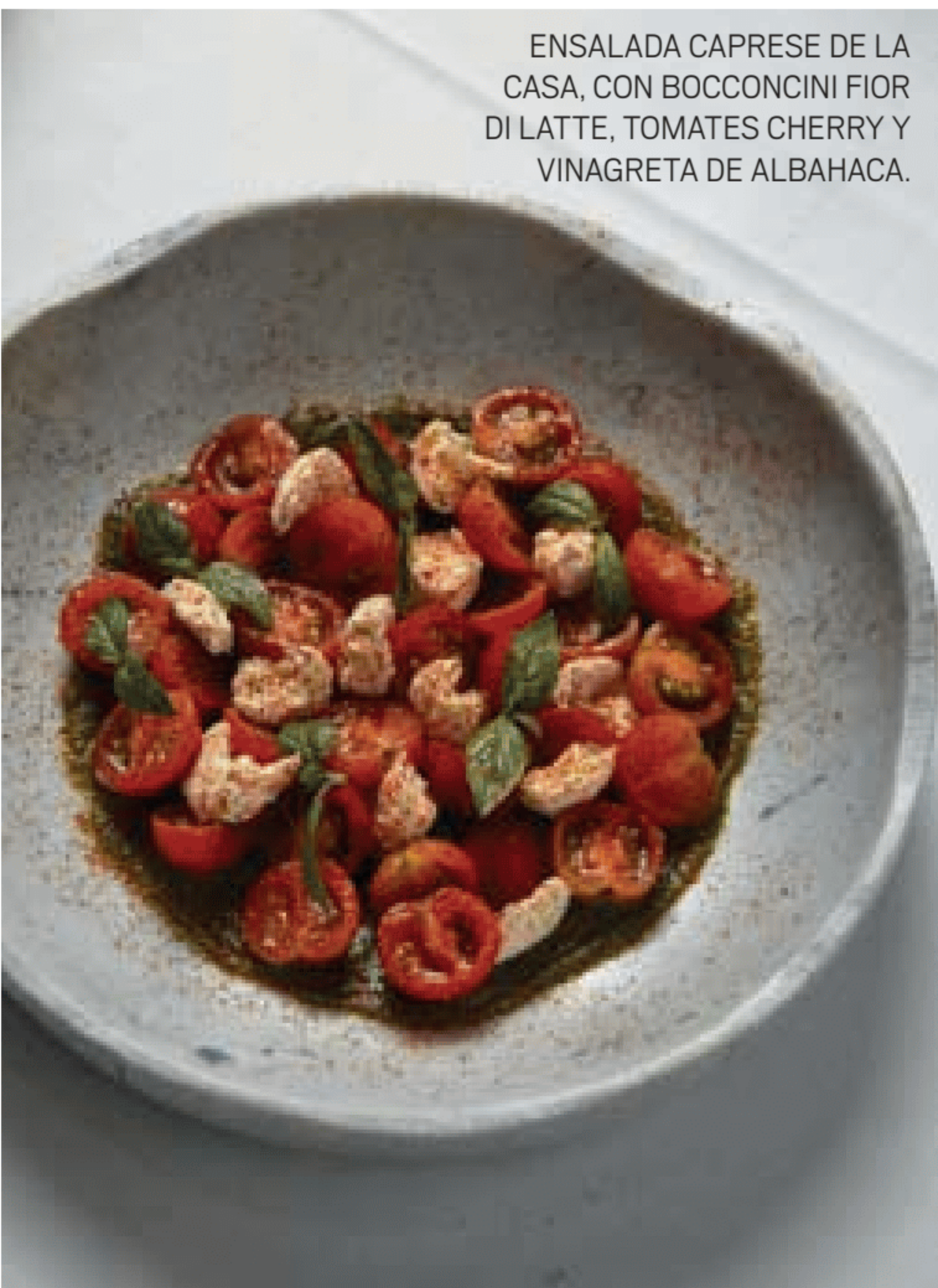


EL PERIODISTA
JAIME CHINCHA
PARTIÓ A LA EDAD
DE 48 AÑOS. EL
PERIODISMO
PERUANO ESTÁ DE
LUTO.

ADIÓS, JAIME CHINCHA (1976–2025)

El domingo 7 de setiembre, el Perú se despertó con una triste noticia: Jaime Chinchá Ravines había fallecido a los 48 años. El hombre de prensa destacó desde sus inicios y desarrolló una amplia carrera que comenzó en 1999, cuando apareció ante las cámaras de Canal N como parte del equipo fundador. Desde entonces, Chinchá nunca se apartó de la televisión. Condujo programas informativos como “Octavo mandamiento”, “Primer plano” y “Nada está dicho”, y trabajó en varias casas televisivas. Desde el año pasado, estaba al frente del programa “Del hecho al dicho”. Su rostro, sus opiniones honestas y su estilo de entrevistas lo convirtieron en una figura reconocida en todo el país. La familia informó que un infarto fulminante le quitó la vida en su domicilio de la calle Santa Isabel, en Miraflores. “Por mi parte, hasta el viernes: regreso”, fueron sus últimas palabras frente a cámaras. Descansa en paz. //

ENSALADA CAPRESE DE LA CASA, CON BOCCONCINI FIOR DI LATTE, TOMATES CHERRY Y VINAGRETA DE ALBAHACA.



CONCHAS A LA PARRILLA CON MANTEQUILLA AL LIMÓN.

Gastronomía

Brass

Dirección: Conquistadores 430, San Isidro

☎ 994137 662

📷 @brassgrillandbar

Es una de las novedades más interesantes de San Isidro, con un diseño imponente y una carta basada en el fuego y las brasas. Un lugar creado para vivir distintas experiencias en una, al gusto del cliente.



NORA SUGOBONO

FOTOS:
BRASS

No es muy frecuente encontrarme con un lugar donde una sensación se hace presente ni bien se cruza la puerta: el factor wow. Hoy en día, cuando la tendencia en Lima —y en muchos lugares del mundo, francamente— es la de apostar por formatos cada vez más pequeños con toques de autor (algo que me encanta), nuestra ciudad vuelve a tener aperturas imponentes, diseñadas para sorprender al cliente y brindar una experiencia 360° en todos los aspectos. Ahí tenemos a Paco Yunque, por ejemplo, lanzamiento del grupo La Lucha en pleno corazón de Miraflores, con un local de tres pisos y una experiencia creada para entretener al comensal desde el ingreso, con un museo del yunque que brinda la primera impresión.

En Brass, el diseño llama la atención incluso desde afuera: estemos en auto o

AGNOLOTTI DI ZUCCA AL BURRO E SALVIA: RELLENOS DE ZAPALLO LOCHE, GRANA PADANO Y MANZANA. CON MIEL DE HIERBAS.

GAMBAS A LA BRASS: LANGOSTINOS JUMBOS A LA BRASA, CON MANTEQUILLA DE AJO PICANTE Y TOQUES CÍTRICOS.





SOBERBIO
TOMAHAWK
ANGUS, RODEADO
DE ENSALADA
FRESCA Y
VERDURAS AL
GRILL.

caminando, definitivamente queremos saber qué pasa ahí. La respuesta corta es que se trata de un restaurante donde la carta está basada en el fuego y las brasas. La larga, que el local se ha diseñado pensando en un lujo “acogedor”, donde el cliente se deje envolver por el espacio, sus ambientes y sus sabores, y que, al mismo tiempo, se sienta a gusto en la mesa para vivir la experiencia desde un lugar cómodo y cercano. Para Guillermo Roque Castro, chef a cargo de esta operación, el gran protagonista del menú es el fuego. Y es cierto, ya que la gran mayoría de platos en su propuesta lo utilizan: desde las pizzas (hay cuatro tipos) hasta los cortes de wagyu o angus que vemos en la lista. Si bien Brass no es exclusivamente un restaurante de parrillas o un ‘steakhouse’ (aunque puede serlo, según lo que se busque probar) hay platos afines a este concepto que no pueden faltar, como una buena carne, una gran ensalada César —o cualquier acompañamiento fresco— y un buen tartar. Yo añadiría a eso las mollejas, una entrada casi obligatoria.

Mariscos y pescados también juegan un rol fundamental en esta mesa (las gambas al ajillo están espectaculares), y las pastas están creadas tanto para comerse solas, como para acompañar los cortes que se hayan elegido, es el caso de los mac & cheese (buenísimos con un asado de tira). Para mayor contundencia, tenemos los rigatoni stroganoff o los espagueti a la boloñesa de chistorra, que sin duda cumplen con el antojo.

El siguiente paso está en el lanzamiento de las Experiencias Brass, que incorporarán algunas preparaciones algo más ambiciosas. Mientras eso se va cocinando, hay mucho por probar en este espacio. //

 Nora te recomienda

UN LUGAR CON HISTORIA

La ubicación de Brass seguramente le resonará a quienes alguna vez visitaron el emblemático restaurante de Toshiro Konishi en San Isidro: es en ese mismo espacio donde hoy se encuentra el novedoso ‘steakhouse’ que presentamos hoy. Y si vamos más atrás en la memoria, les dejo un dato extra: allí también operó el recordado restaurante Los Años Locos de San Isidro. Es emocionante ver nuevas aperturas en Conquistadores, una calle donde muchos restaurantes han destacado a lo largo de los años. Por el estacionamiento no se preocupen: Brass tiene su propia playa, al lado del local.

PRIVACIDAD Y SAZÓN

En el segundo piso del lugar no solo hay otro bar, sino también privados con distintas capacidades, que se adaptan a las necesidades del comensal: cenas, almuerzos corporativos con pantallas de presentación y hasta karaokes.



CAKE DRINK:
TANQUERAY
TEN, LUXARDO
SANGUE
MORLACCO,
FRESAS,
VAINILLA,
YOGUR
GRIEGO.



EL PROYECTO DE ARQUITECTURA Y DISEÑO DE INTERIORES DE BRASS FUE REALIZADO POR EL ESTUDIO KARIM CHAMAN ARQUITECTOS.

El auge de los probióticos ha generado interés y confusión a la vez. Aunque estos microorganismos aportan beneficios reales para la salud, no todos los productos en el mercado cumplen con la definición científica que los respalda.

FOTOS: ISTOCK

Bienestar

♦
**MACA
BUSTAMANTE**
@macawellness



LOS YOGURES CON PROBIÓTICOS SON CAPACES DE MEJORAR LA DIGESTIÓN, FORTALECER EL SISTEMA INMUNE Y CONTRIBUIR AL EQUILIBRIO DE LA MICROBIOTA INTESTINAL

Probióticos: ¿moda, milagro o microbios con propósito?

Seguro ya viste en el supermercado la avalancha de yogures con caritas felices, frascos de cápsulas con nombres que parecen sacados de “Star Wars” (¡Lactobacillus casei 327, reportándose!) y personas que juran que desde que toman probióticos su vida cambió. Pero... ¿qué son realmente los probióticos? ¿De verdad necesitamos todos correr a comprarlos??

Primero, lo básico. Según la FAO y la OMS, los probióticos son “microorganismos vivos que, administrados en cantidades adecuadas, confieren un beneficio a la salud del huésped”. La definición oficial es clara: un probiótico es un microorganismo vivo, identificado por su género, especie y cepa, que en estudios clínicos en humanos ha demostrado un beneficio comprobado para la salud. En ese sentido, para que una bacteria (o cualquier otro microorganismo) pueda llamarse probiótico debe cumplir tres criterios:

1. Tiene que llegar vivo a tu intestino (chau a las bacterias muertas que algunos suplementos venden). Tiene que tener evidencia científica en humanos (no en ratoncitos ‘fitness’ o en la prima de tu amiga).

2. Tiene que estar perfectamente identificado (Lactobacillus rhamnosus GG, por ejemplo, ese “GG” no es un apodo, es la cepa exacta probada).

3. Si no están vivos, no llegan en la cantidad adecuada o no están identificados con nombre y apellido... sorry, pero eso no es probiótico, es solo márketing con bata blanca.

Entonces, ¿qué pasa con los alimentos fermentados como el

yogur, el kéfir, el chucrut o la kombucha? ¿Son automáticamente “probióticos”? No necesariamente. Si no especifican qué cepa contienen, en qué cantidad y no existen estudios que respalden su beneficio, técnicamente no deberían llevar esa etiqueta. Estos fermentados, eso sí, aportan microorganismos vivos y son excelentes para la diversidad bacteriana y la salud digestiva, por lo que conviene incluirlos en nuestra dieta. Pero es importante tener claro que muchas veces no cumplen con la definición estricta de probiótico, porque no se han estudiado cepa por cepa.

¿Y qué hay de los suplementos en cápsulas o polvos? Si cumplen con los tres criterios, todo bien. Pero ojo: no todos son iguales, no todos sirven para lo mismo y no todos deberíamos tomarlos. Los probióticos son como herramientas en una caja: cada cepa está diseñada para un problema específico. Tomarlos “porque sí”, de manera indefinida o

sin elegir la cepa adecuada puede ser contraproducente, e incluso empeorar

Se estima que el cuerpo humano contiene cerca de 38 billones de bacterias. Existe evidencia de que la microbiota intestinal influye profundamente en la relación entre intestino y cerebro, afectando el estado de ánimo, la regulación emocional y las funciones neuroendocrinas.

el cuadro en lugar de resolverlo. Por eso es clave una evaluación previa con un médico o un nutricionista especializado en salud digestiva, para definir la mejor estrategia según cada caso.

En resumen: los probióticos no son la panacea, pero tampoco humo. La clave está en entender que “pro-biótico” significa literalmente “a favor de la vida”, y eso no se consigue con un buen ‘branding’, sino con ciencia detrás. Cuando cumplen con los criterios científicos, los probióticos pueden ser aliados poderosos que impactan positivamente en tu salud digestiva, inmune e incluso mental. Y aunque no todo fermentado califica como probiótico, incluirlos en tu dieta es una manera inteligente y deliciosa de sumar variedad bacteriana y apoyar tu salud de forma natural. Por eso, apuesta por una alimentación variada, con buena calidad nutricional, rica en fibra, frutas, verduras y prebióticos (el alimento de tus “bichitos buenos”).

Recuerda: tu intestino no necesita márketing, necesita ciencia. Y, sobre todo, necesita que lo nutras con lo básico, lo real y lo diverso. //

EN EL PASILLO DEL SUPERMERCADO PUEDEN SURGIR LAS DUDAS. NO TODOS LOS YOGURES Y BEBIDAS CON PROBIÓTICOS OFRECEN LOS MISMOS BENEFICIOS. LA CLAVE ESTÁ EN LA CEPA Y EN LA EVIDENCIA CIENTÍFICA.





LA OPCIÓN RAPPI TURBO ESTÁ LISTA PARA RESOLVER EN 10 MINUTOS TUS SOLICITUDES DE PRODUCTOS DE CONVENIENCIA.

LA EXPERIENCIA DE COMER A TIEMPO

El servicio por aplicativo Rappi ofrece una amplia variedad de opciones gastronómicas a domicilio y recientemente ha incorporado Rappi Turbo, una modalidad que permite recibir comida o artículos de primera necesidad en pocos minutos.

POR:
DIANA GONZALES OBANDO

Cuántas veces hemos tenido un antojo urgente que saciar o la llegada de una visita inesperada sin nada en la cocina para ofrecer. Cuando se trata de comida, los peruanos no siempre sabemos esperar, especialmente en estos tiempos acelerados en que el tiempo es cada vez más limitado.

Ante esos apuros, aparece una nueva manera de acortar el tiempo de espera y tener unos jugosos sándwiches, deliciosos postres o contundentes hamburguesas en casa sin aguardar mucho por ellos.

El servicio de delivery Rappi no solo permite recibir productos y comida en tiempo récord, también ayuda a no interrumpir un momento especial, resolver imprevistos sin estrés

y aprovechar el tiempo en lo que realmente importa. Con Rappi Turbo, la respuesta llega en pocos minutos para cubrir cualquier urgencia que se presente.

Por ejemplo, ahora con Turbo Restaurantes es posible recibir en un máximo de 15 minutos comida caliente y recién preparada de tus marcas favoritas. Si estás en la oficina y no tienes tiempo de salir a almorzar, puedes pedir hamburguesas o sándwiches de McDonald's, Bombos, Yopo, Juicy Lucy o Subway. Y si estás en casa, sin haber cocinado para la semana, y recibes una visita por la tarde, un delivery inmediato de pastelería San Antonio o postres de María Almenara es siempre una gran opción que nos saca de apuros.

Una logística inteligente

♦♦ El servicio de Rappi Turbo combina tecnología y logística inteligente: organiza sus productos según los hábitos de consumo, cuenta con 'pickers' que se mueven con precisión y repartidores ubicados a pocos metros. De esta manera, garantiza que los pedidos lleguen en pocos minutos dentro de un radio máximo de tres kilómetros.

10
min

¿CÓMO FUNCIONA?

Junto a los restaurantes, Rappi ha cocreado menús que pueden cocinarse en un máximo de cinco minutos y ha diseñado una logística enfocada en el despacho, de modo que, desde que se toma el pedido hasta que se entrega en el destino, solo transcurren quince minutos. En apenas dos años, Turbo Restaurantes ha gestionado más de un millón de órdenes y triplicado su demanda.

PRODUCTOS DEL DÍA A DÍA

Por otro lado, los productos de conveniencia también forman parte de este servicio veloz, capaz de resolver necesidades en unos diez minutos. Son más de cuatro mil artículos organizados bajo el concepto de 'quick commerce', con un modelo de entregas ultrarrápidas. Rappi Turbo opera con 22 'dark stores' en Lima y Arequipa, desde donde se despachan frutas frescas, vegetales, hortalizas, artículos de limpieza, cuidado personal y todo lo necesario para el día a día en el hogar o la oficina: snacks, bebidas, embutidos, carnes, golosinas y más. En un país donde el tiempo es calidad de vida, ganar minutos extra tiene un valor enorme. //

12:45

Av Javier Prado Este 456, Lima

Rappi Peru

Busca "Dolex gripa"

Las mejores promos
para vivir el partido

Ver promos >

ChatGPT Plus

Gratis por 6 meses

Ahorra \$20 USD al mes

ProBlack

Loiquero



Restaurantes



Turbo



Super



Farmacia



Express



ChatGP



Inicio



Ofertas



Favoritos



Cuenta

UNA CATARSIS MUSICAL



POR:
**DIANA GONZALES
OBANDO**

Las artistas Katia Condos, Almendra Gomelsky y Gianella Neyra vuelven con “Planchando el despecho. Un viaje en el tiempo”, junto a Maricamen Marín como nuevo jale y sabor cumbiero. Conversamos con ellas sobre este viaje musical, nostálgico y cargado de emociones.

Si pensabas que reunir a Yuri, Daniela Romo, Pandora y a los mejores exponentes del amor —y el desamor— de los 80, 90 y 2000 en un solo lugar era imposible, pues en la nueva edición de “Planchando el despecho. Un viaje en el tiempo” se logró, al menos de forma simbólica. Con las voces de las artistas Almendra Gomelsky, Gianella Neyra, Katia Condos y, el nuevo jale, la cantante de cumbia Maricarmen Marín, este show teatral y musical basado en la música romántica latina vuelve a conquistar al público recordándonos que cualquier edad es buena para sanar los dolores de la vida y mejor si se hace entre amigas, con una sonrisa en el rostro y una copa de tinto en mano.

“Planchando el Despecho. Un viaje en el tiempo” es un tránsito generacional por entrañables canciones de novelas como “Carmín” y hits radiales. Es además un viaje emocional que logra conectar con los recuerdos juveniles o de infancia. Con las más de 40 canciones y un show de casi tres horas es inevitable regresar a la cocina de mamá y, nuevamente, escuchar juntas a José Luis Perales mientras ella prepara el almuerzo, o revivir el primer despecho adolescente coreando la “Maldita Primavera” de Yuri. Es una catarsis musical.

“En este show tratamos de poner más de nuestras historias, no solo de amor, sino también de vida personal. Abrimos nuestro corazón y dejamos salir cosas importantes con las que la gente pueda sentirse identificada y, quizá, hacer un poco de terapia junto



MACANUDO PRODUCCIONES

KATIA CONDOS,
ALMENDRA GOMELSKY,
MARICARMEN MARÍN
Y GIANELLA NEYRA
SON LAS ESTRELLAS
DE "PLANCHANDO
EL DESPECHO. UN
VIAJE EN EL TIEMPO".
HABRÁ CANTO, BAILE
Y BRILLOS DURANTE
CASI TRES HORAS.

a nosotras”, sostiene Almendra. Las cuatro comparten sucesos poco conocidos de su niñez y de relaciones que dejaron heridas: “Son momentos que, con el pasar de los años, te han hecho mejor persona. La idea es decirles a los demás, quizá a los más jóvenes, que están viviendo una etapa súper dolorosa, que todo pasa y se supera. Se trata de planchar el dolor y liberarnos”.

Esa misma idea de liberación la comparte Gianella Neyra en la obra: “Nos gusta la idea de poder sanar en colectivo. A veces, saber que a otros les pasa lo mismo puede darte un pequeño alivio”. Para ella, abrir su historia ante el público fue difícil el primer día, pero si eso generó un impacto positivo en alguien “valió la pena. Eso lo aprendimos en ‘Mujeres de la PM’: no hay nada más potente ni valioso que regalar tu verdad”.

Al igual que sus compañeras, Katia Condos encuentra en las letras de este espectáculo —el ‘soundtrack’ de muchas vidas— un espacio para reflejar sus propios aprendizajes y, al mismo tiempo, la oportunidad de disfrutar cantando con el alma: “Del show, me gustan muchísimas canciones, pero de las que interpreto destaco ‘Ella y él’, de Perales, porque refleja una época muy machista en la que la mujer estaba en un rol sometido y es perfecta para contar este tipo de historias. También ‘Corazón de piedra’, de Lucía Méndez, porque de chica veía la novela ‘Tú o nadie’, protagonizada por ella, y es el reflejo

de la época que viví. O ‘Claridad’, que mis papás ponían en casa en la versión de Umberto Tozzi. Son canciones que tienen un significado bonito en mi vida y las disfruto todas”.

DESPECHO CON CUMBIA

La inmensa sonrisa de la cantante Mari-carmen Marín —o La Charrita de Oro, un apelativo cuyo origen ella misma revela en el show— le aporta brillo y un ritmo cumbiambero al espectáculo. Si bien su trayectoria en el canto y la actuación la preceden, asumir una presentación de esta naturaleza no ha sido sencillo: “Es totalmente diferente a ser solista, hay que estar alerta segundo a segundo, porque si no le das pie a tu compañera, te pierdes o te metes en una parte que no te toca cantar, y todo cambia”, cuenta la artista. Para Mari-carmen, esta nueva experiencia resulta fascinante: poder interpretar géneros distintos a la cumbia —que siempre quiso cantar— y conectar con nuevos públicos que la ven por primera vez es lo que más valora.

“Le diría a la gente que no se pierda este viaje de emociones que a veces uno ni siquiera sabe que tiene guardadas. Quizá escucharás historias

Las funciones de “Planchando el despecho. Un viaje en el tiempo” son de miércoles a sábado en el Convexia Expo Center de Surco, a las 8:30 p.m., hasta el 2 de octubre. Estacionamiento limitado. Adquiere las entradas en Teleticket.

CON UNA ESCENOGRAFÍA POTENTE Y MÚSICA EN VIVO, “PLANCHANDO EL DESPECHO” NOS HARÁ RECORDAR TELENOVELAS ICÓNICAS Y LA MÚSICA DE LOS 80, 90 Y 2000.

FOTOS: RAUL UMERES

Un cancionero bailable

♦♦ Además de cantar junto a las protagonistas temas como “Carreteras mojadas”, “Sobreviviré”, “No controles” o “Marimar”, el público puede disfrutar del ‘after office / karaoke’ de los miércoles, antes de la función; del ‘after party’ de los sábados; y de una barra de bebidas y alimentos disponible en todas las presentaciones.





LA CANTANTE MARICARMEN MARÍN SE UNE AL SHOW DE “PLANCHANDO EL DESPECHO” (@PLANCHANDOELDESPECHO_PERU) CON SU VOZ, RECUERDOS Y PASAJES DE SU VIDA QUE COMPARTE HONESTAMENTE CON EL PÚBLICO.

que no te han pasado, pero las sientes como tuyas y descubres el valor de tu empatía y de tu corazón. Hoy las mujeres seguimos abriendo caminos de fuerza, levantamos la voz para sentirnos completas, aceptadas, capaces de todo sin castigarnos. Creo que eso es “Planchando el despecho: una terapia en libertad”, afirma la intérprete de “Pasito tun tun” y “Por qué te fuiste”.

Este espectáculo es para ir con las amigas, las mamás, las hermanas y también están invitados los hombres de todas las generaciones. Es una oportunidad para corear desde la nostalgia, pasearse por los recuerdos de las cuatro protagonistas, identificarse con ellas, bailar, reír mucho y emocionarse. La cumbia de Maricarmen Marín también los pondrá a bailar. Es una fiesta y un viaje de aquellos que no se olvidan. //

CARMEN EN ACHO

GEORGES BIZET



LUCIANA BUENO
MEZZOSOPRANO
BRASIL



FABIO ARMILIATO
TENOR
ITALIA

ESTRENO ABSOLUTO
PLAZA DE ACHO
30 DE OCTUBRE 20:00 HRS

JR. MARAÑÓN 569, JR. HUALGAYOC 332 RÍMAC, PERÚ
SEGURIDAD GARANTIZADA EN EL PERÍMETRO DEL EVENTO.

PRODUCE

merlín
comunicaciones

AUSPICIA

El Comercio

AUSPICIA

ESPERANZA
LIMA-PERU

COLABORA

LIMA

VENTA DE ENTRADAS

P
Plazaticket

ESCENAS GRABADAS
EN EL CEMENTERIO
BELAÚNDE DE COMAS
MUESTRAN EL SILENCIO
Y EL DOLOR DE LOS
ENTIERROS EN PLENA
PANDEMIA.



Documental

El fotógrafo peruano Omar Lucas presentó el cortometraje “Cuando el cielo vuelva a ser azul” en el último Festival de Cine de Lima, donde obtuvo una mención honrosa. Se trata de una pieza que reconstruye, desde el silencio y la contemplación, el impacto de la pandemia en Lima.

LUZ SOBRE LAS SOMBRA

JORGE CHÁVEZ NORIEGA

FOTOS:
OMAR LUCAS



LUCAS APOSTÓ POR LARGAS TOMAS Y EL SONIDO DEL AMBIENTE PARA NARRAR LA PANDEMIA SIN TESTIMONIOS DIRECTOS.

Omar Lucas nunca se sintió el protagonista de sus imágenes. “Yo soy solo un intermediario”, dice. Su trabajo siempre buscó dar voz a otros. Pero hubo un momento en que la fotografía ya no le alcanzaba para todo lo que quería contar. “Sentía que lograba comunicar, pero faltaba algo más. El sonido, el movimiento, la atmósfera”, recuerda. Así comenzó su tránsito hacia el cine documental.

Quienes lo conocemos o hemos trabajado con él sabemos que Omar es un fotógrafo meticuloso. Puede regresar una y otra vez al mismo lugar solo para capturar una luz. “Soy muy riguroso. Si no me convence un plano, espero el tiempo que sea necesario. Esa paciencia es parte de mi manera de trabajar”, confiesa.

En ese proceso, se dejó guiar por influencias que marcaron su sensibilidad visual: desde el documental político de Patricio Guzmán hasta la mirada contemplativa de Andréi

“
NO QUERÍA HACER UN CORTO
TESTIMONIAL. NO QUERÍA
PEDIRLE A NADIE QUE REVIVIERA
SU DOLOR. PREFERÍ MOSTRARLO
DESDE LA DISTANCIA, CON
RESPETO

Omar Lucas
FOTÓGRAFO Y CINEASTA



OMAR LUCAS TIENE MÁS DE UNA DÉCADA DE EXPERIENCIA DOCUMENTANDO TEMAS SOCIALES Y DE DERECHOS HUMANOS.

Tarkovski. “No es que busque copiar a nadie, pero sí me inspiran esas formas de mirar: observar con paciencia, dejar que la imagen respire y no apurar el relato”.

DETRÁS DE LA IMAGEN

“Cuando el cielo vuelva a ser azul”, el cortometraje con el que debutó en el Festival de Cine de Lima y que recibió una mención honrosa, es un proyecto que nació en medio de la pandemia. Omar grabó durante meses en el cementerio Belaúnde de Comas, donde miles de familias se despidieron de sus muertos en condiciones vulnerables. “No quería hacer un corto testimonial. No quería pedirle a nadie que reviviera su dolor. Preferí mostrarlo desde la distancia, con respeto”, explica.

El cortometraje se construye con largas escenas de caminatas, ataúdes cargados a hombros, palas



EL CORTOMETRAJE COMBINA IMÁGENES DE ATAÚDES, CRUCES IMPROVISADAS Y NEBLINAS LIMEÑAS QUE REFLEJAN LA AUSENCIA Y LA DESPEDIDA.

que golpean la tierra, humo, neblina y un silencio que dice más que las palabras. “El silencio también habla, a veces con más fuerza que cualquier entrevista”, añade.

El resultado es un documento conmovedor y necesario: la memoria visual de un país que enterró a sus muertos en soledad. “La pandemia me afectó muchísimo. Hubo un tiempo en que no podía ni mirar la cámara. Pero sentía que estas imágenes no podían quedarse guardadas. El cine me permitió darles otra vida”, confiesa Omar.

Por lo pronto, la idea es que esta pieza audiovisual viaje a otros festivales internacionales, para luego proyectarse en salas, centros culturales o espacios alternativos. “El corto tiene que viajar, porque lo que pasó con el Perú durante la pandemia también dialoga con la memoria de otros países. Es una historia local, pero con una dimensión universal”, comenta.

UN ESPACIO PARA CREAR

Además de su faceta como fotógra-

fo y cineasta, Omar Lucas dirige RUIDO, un centro cultural en Lima que se ha convertido en punto de encuentro para quienes piensan la imagen como herramienta de memoria y resistencia. “No quería un lugar solo para mostrar mi trabajo, sino un espacio colectivo, donde otros pudieran intercambiar ideas y aprender”, cuenta.

En RUIDO se han realizado exposiciones fotográficas, ciclos de cine independiente, talleres y conversatorios que reúnen a artistas reconocidos y jóvenes en formación. También funciona como laboratorio creativo para sus propios proyectos, y como plataforma para voces emergentes que buscan un espacio fuera de los circuitos comerciales. “La pandemia obligó a repensar actividades, pero también reforzó la idea de que la cultura es necesaria incluso en los momentos más oscuros”, concluye Omar. Ese es su principal impulso: dar visibilidad a esas historias que suelen perderse en el olvido. //



Memoria audiovisual

♦♦ “Cuando el cielo vuelva a ser azul” es el primer cortometraje de Omar Lucas, rodado en 2020 en el cementerio Belaúnde de Comas, uno de los más golpeados por la pandemia. Con una duración de 25 minutos, la obra apuesta por planos largos, silencios y sonido ambiente como recursos narrativos. Su proyección en salas de cine y centros culturales está prevista para el próximo año.

CONEXIÓN QUE TRANSFORMA

La iniciativa Colegios WOW lleva internet gratuito y para toda la vida a las escuelas del país, permitiendo que miles de niños y jóvenes descubran nuevas formas de aprender, crear y soñar.

POR:
**JORGE
CHÁVEZ
NORIEGA**

La brecha digital en el Perú no solo se mide en cifras: se siente en las aulas donde miles de estudiantes aún carecen de acceso a Internet. Frente a este desafío, la empresa de telecomunicaciones WOW impulsó Colegios WOW, un proyecto de responsabilidad social que brinda internet gratuito y de

por vida a instituciones educativas de bajos recursos. Hoy, esta iniciativa alcanza a más de 400 colegios en los 24 departamentos del país, beneficiando a más de 400 mil estudiantes.

“Empezamos en Nasca, no en Lima ni en las grandes ciudades, porque desde el inicio nuestro compromiso fue reducir la brecha digital en las

provincias”, explica Carlos Peñaranda, director de Marketing de WOW. Desde esa primera instalación en Ica, la compañía ha extendido su cobertura a todo el Perú, priorizando zonas con mayores necesidades de conectividad.

El impacto de esta iniciativa se refleja en los propios testimonios de las comunidades

educativas. En Huan-cayo, por ejemplo, un grupo de alumnos creó un emprendimiento de repostería escolar gracias al acceso a internet. En colegios técnicos, los estudiantes ahora pueden descargar planos de carpintería, mecánica o electricidad que antes eran inaccesibles, lo que eleva la calidad de sus aprendizajes y los prepara mejor para el mundo laboral. “Muchos de estos jóvenes salen del colegio con un oficio, y hoy tienen la posibilidad de actualizarse y competir en igualdad de condiciones”, señala Peñaranda.

De cara al futuro, WOW planea ampliar el número de colegios beneficiados en paralelo a la expansión de su red de fibra óptica, en coordinación con au-

toridades locales y el Ministerio de Educación. Con ello, busca consolidarse no solo como líder en conectividad, sino como un aliado en la transformación digital del Perú. //

Internet para creer en grande

El beneficio no se limita a los estudiantes: docentes y directores emplean la conectividad para capacitarse, buscar nuevas herramientas pedagógicas e incluso fortalecer la comunicación con los padres. Además, el sistema incluye filtros que bloquean contenidos inadecuados, garantizando un entorno digital seguro.

COLEGIOS WOW
ABRE UNA
VENTANA AL
CONOCIMIENTO
Y AL FUTURO
A MILES DE
ESTUDIANTES EN
TODO EL PERÚ.

♦ **Conciertos**

Carnaval de luz y música

Más de sesenta años después, los Beatles siguen generando noticias y emociones. En Lima, el espectáculo “Beatles sinfónico” revive su legado con arreglos inéditos, teatro y una experiencia inmersiva que une a tres generaciones.

PRODARTES



EL ESPECTÁCULO “BEATLES SINFÓNICO” TIENE ESPACIOS SENSORIALES DONDE LA FAMILIA PUEDE PASAR UN BUEN RATO Y TOMARSE FOTOS.



POR:
**ÓSCAR
GARCÍA**

El tiempo es despiadado con la mayoría de las bandas. Surgen, brillan durante una temporada y luego se desvanecen bajo el peso de sus propias limitaciones. Existe, sin embargo, una excepción extraordinaria: los Beatles. Una banda que trasciende las épocas como si hubiera encontrado la fórmula secreta de la inmortalidad cultural. Aunque su apogeo ocurrió en la década de los sesenta —cuando revolucionaron el mundo con una explosión de energía juvenil cuyo eco persiste hasta hoy—, los Beatles desafían toda lógica del envejecimiento artístico. Más de cinco décadas después de su separación en 1970, siguen siendo



PRODARTES



EL AUDITORIO DEL SHOW SE EMOCIONA CON TEMAS COMO "A DAY IN THE LIFE", "ALL YOU NEED IS LOVE", "HERE COMES THE SUN" Y "PENNY LANE". SON 24 CANCIONES PARA DISFRUTAR.

PAUL MCCARTNEY, RINGO STARR, JOHN LENNON Y GEORGE HARRISON FORMARON LOS BEATLES, UNA BANDA QUE NO PASA DE MODA.



protagonistas de la actualidad musical. La prueba está en todas partes: Paul McCartney mantiene una carrera activa a los 82 años, como demostró en su reciente concierto en Lima durante 2024. El año pasado, la inteligencia artificial resucitó una canción del cuarteto de Liverpool, y ahora se prepara el lanzamiento de un documental junto a un álbum de rarezas. En Lima, su vigencia se celebra con un espectáculo inmersivo que emociona a un público variopinto, desde quienes peinan canas hasta quienes aún son peinados por su mamá.

El show se llama "Beatles sinfónico" y es parte de Sinfonía 360, productora y creadora de un formato escénico especial que sorprende desde el inicio. "Como director de orquesta, yo estoy acostumbrado a dar la espalda al público y pararme frente a los músicos. Ahora estoy rodeado de los músicos y del público. Es una sensación que te envuelve", explica Carlos Ramírez, director musical de Sinfonía 360.

La empresa de adaptar la música de los Beatles al estilo sinfónico fue única, asegura. "Hubo que crear arreglos para cuerdas y metales, pero siempre tratando de ser muy respetuosos con la originalidad y, sobre todo, con la

GETTY IMAGES



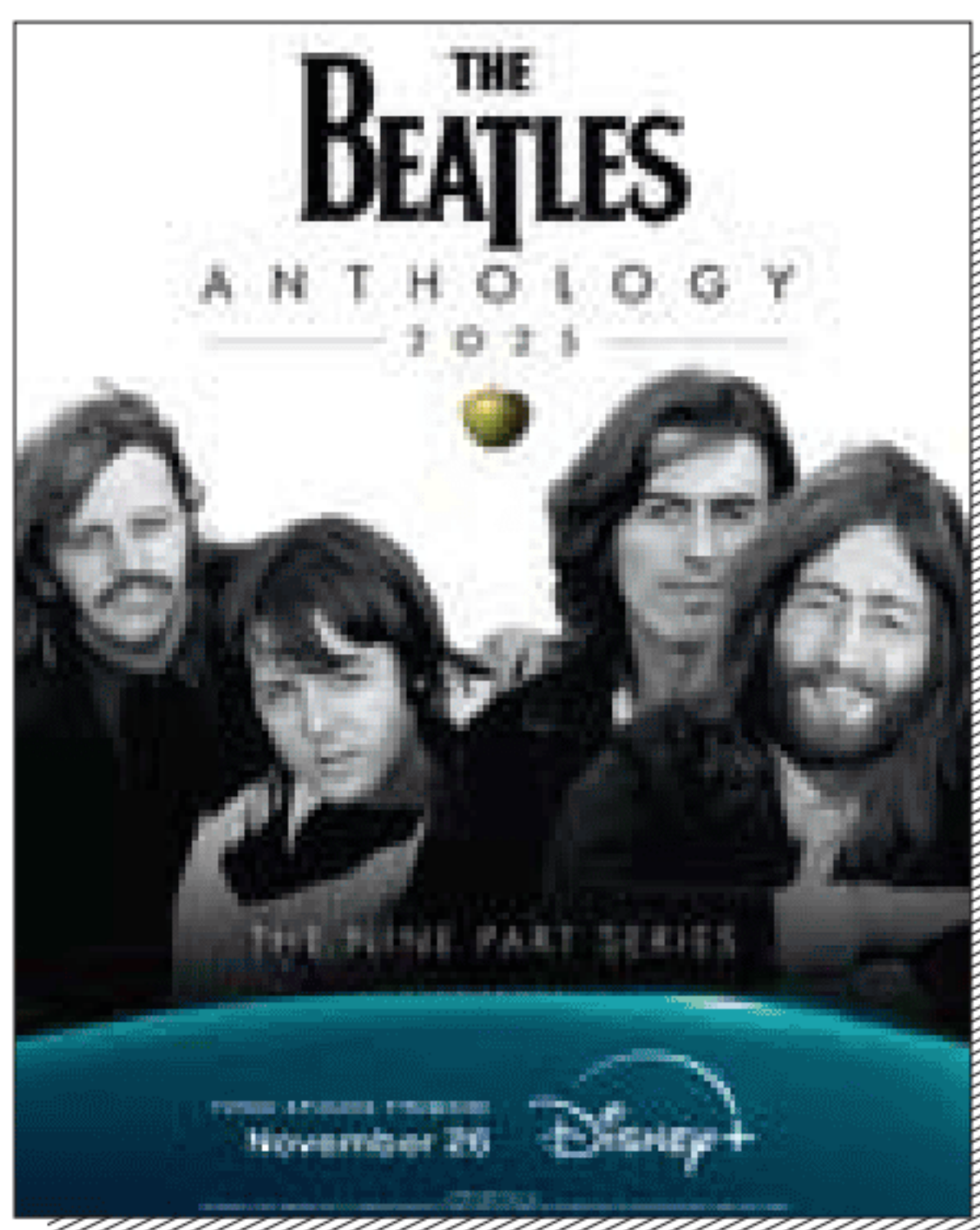
Noticias del mundo beatle

♦♦ La historia interminable de The Beatles vuelve a ocupar titulares. En noviembre se estrenará una versión restaurada del mítico documental “The Beatles Anthology”. Originalmente lanzada en 1995, la serie ha sido supervisada por el equipo restaurador del cineasta Peter Jackson, declarado beatlemaníaco. Reconocida en su momento por su narrativa y sus imágenes inéditas, ahora regresará con calidad de imagen y sonido mejorados, además de un noveno episodio con material nunca visto grabado por Paul, George y Ringo en 1994 y 1995. A la par, el 21 de noviembre saldrá “Anthology 4”, un álbum con trece canciones inéditas y nuevas mezclas de “Free as a Bird” y “Real Love”, las dos canciones que los Beatles presentaron en los años 90 a partir de demos al piano dejados por John Lennon en cassette.

Paralelamente, el cine rendirá homenaje a la banda con cuatro ‘biopics’ dirigidas por Sam Mendes, cada una desde la perspectiva de un integrante. Paul Mescal, Harris Dickinson, Barry Keoghan y Joseph Quinn encarnarán a los Beatles en estas cintas previstas para abril de 2028.//

“ANTHOLOGY”, QUE EN 1995 CONSTABA DE TRES DISCOS, TENDRÁ AHORA UN DISCO EXTRA, CON MÁS MATERIAL INÉDITO Y RAREZAS.

“ANTHOLOGY” CONTARÁ CON NUEVAS MEZCLAS DE LAS CANCIONES QUE LOS BEATLES LANZARON EN LOS 90.



PRODARTES

memoria que la gente tiene de la banda”.

El productor del espectáculo, el cantante y compositor Jorge Pardo, recuerda que el show se planteó desde un inicio más como una experiencia inmersiva que como un simple concierto de música. “Entre bloques de canciones, hay escenas teatrales dirigidas por Alejandro Clavier que recrean cómo la juventud peruana de los años sesenta recibió el impacto de la beatlemania y soñó, en vano, con verlos en vivo en Lima”. En paralelo, pantallas gigantes proyectan imágenes de archivo que muestran a John, Paul, George y Ringo en sus distintas etapas, con sus gestos y looks.

La experiencia de luces y colores para el público empieza incluso antes de entrar al recinto: afuera, el legendario paso de peatones de Abbey Road pintado en el suelo invita a tomarse fotos; también está una

réplica del submarino amarillo a escala y una portada del disco “Sgt. Pepper’s” lista para que cualquiera se vista con un traje militar del sargento Pimienta y se lleve una instantánea.

La emoción del público es el mejor termómetro de su vigencia. “He visto gente llorando porque, de alguna forma, pienso que la música de los Beatles no solamente es una añoranza de una época, de una época además mucho más linda que la que tenemos hoy”, dice Pardo. Ramírez lo confirma desde el podio: “Yo veo a señores adultos, mayores, que disfrutaban, que bailan en sus asientos, pero también vienen niños con sus padres. Es un espectáculo para muchas generaciones”.

Sobre la inagotable vigencia del cancionero beatle, que inspira espectáculos así, Pardo está convencido de que ellos no fueron solamente una banda popular, de las que hubo muchas en su tiempo, sino un



EL SHOW
"BEATLES
SINFÓNICO"
SE PUEDE VER
AÚN LOS DÍAS
14, 20 Y 28 DE
SETIEMBRE,
EN LA CÚPULA
DE LAS ARTES,
EN EL JOCKEY
PLAZA DE SURCO.
ENTRADAS EN
TELETICKET.

conjunto que cambió el mundo en una época de cambios. "Su música tiene un valor intrínseco, tiene una manera de calar en la gente como tal vez muy pocas bandas hay en la historia", reflexiona.

Ramírez, que cumple 20 años como director de orquesta, añade la perspectiva sinfónica del show como otro de los atractivos, en una época en que los espectáculos con orquesta y música popular están llenando teatros. "Mi lectura es que estamos en un momento en que las orquestas parecen estar cumpliendo un rol como de rockstars, algo que no ocurría hace unos años, cuando se las vinculaba solo al mundo académico". En su opinión, las orquestas parecen estar saliendo de su zona de confort y regresando al mundo popular, como ocurría en la época de Bach, Mozart y de los grandes, donde la música sinfónica tenía un fuerte vínculo con lo popular. Cada ovación al final del show parece confirmarlo. //



FERIA GASTRONÓMICA

LO MEJOR DE LA **COMIDA PERUANA E INTERNACIONAL,**
GRANDES ARTISTAS MUSICALES Y EL TALENTO
DE AMÉRICA TELEVISIÓN EN UN SOLO LUGAR.

¡Vive la experiencia donde el sabor y la diversión se encuentran!

25 AL 28 SET.

arena 1

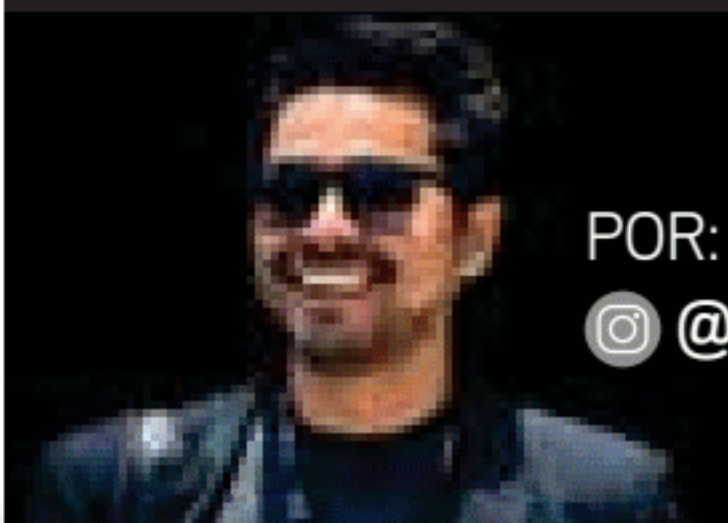
ENTRADAS A LA VENTA EN:

Joinrus



Juntémonos +

Circo beat



POR: **VÍCTOR IDROGO / ICÓNICA**
@victoridrogo_



SHEYLA ENRÍQUEZ



SHEYLA ENRÍQUEZ



2.

5.



4.

VALENTINA ASTUHUAMÁN

1/

Belleza nocturna.
Janick Maceta y Angie Schlegel la pasan en grande en “La noche de los milagritos” de María Mezcal. En Miraflores.

2/

El arte que une.
Inon Sani y Adrián Portugal, juntos en la exhibición “El sol de Lima. La imagen del verano popular”, homenaje a Mariella Agois. En el ICPNA de Miraflores.

3/

Alto volumen.
Daygoro Prieto e Ignacio Schwalb ponen la cuota musical en la apertura de la nueva sede de School of Rock, en Miraflores.

4/

Fiesta mágica.
Alessandra Cárdenas en armonía con los astros en “La noche de los milagritos”. En María Mezcal, Miraflores.



SHEYLA ENRÍQUEZ

6.



9.

SHEYLA ENRÍQUEZ



7.

8.



La agenda social vibró esta semana entre fiestas de día y noche, muestras de arte y aperturas que conquistaron la escena limeña.

5/

Tres ases.

Jorge Villacorta y Carlo Trivelli celebran junto al maestro Javier Silva en la inauguración de su muestra "La luna del cóndor", en el MAC.

6/

Ritmo de libertad.

Bruno Sánchez y Joseline Frayssinet son pura música en la nueva sede de School of Rock, en Miraflores.

7/

Entre patas.

Marlon Calle, Baker Bances, David Villanueva y Andrés Magallanes brindan por el cine peruano. En La Noche de Barranco.

8/

Velada especial.

Susana Pastor y Camila Legaspi comparten en la muestra "El sol de Lima. La imagen del verano popular", en el ICPNA de Miraflores.

9/

Fiesta de día.

Paola Ardiles, Yamile Rizkallah, Sofía Santaella y Daniela Anduaga la pasan bien en el nuevo lanzamiento de Teen Life, en Villa.

**¿QUIERES QUE
TU EVENTO SALGA
EN CIRCO BEAT?**

Escríbenos a:
claudia.amaya@comercio.com.pe



11.



13.

VALENTINA ASTUHUAMÁN

14.

12.



10.

SHEYLA ENRÍQUEZ

10/

Música encendida.

Paula Meneses y Alexandra Huayta disfrutan de la noche en la nueva sede de School of Rock, en Miraflores.

11/

Un 'brunch' festivo.

Arli Cassiani, Sofía Cajo y Jimena López se divierten durante la exitosa presentación de la colección Conexión, de Teen Life. En La Isla de Villa, Chorrillos.

12/

Por la gran pantalla.

Sayo Hurtado, Sebastián Pimentel y Gisella Barthé en la fiesta del cine organizada por la PUCP, en La Noche de Barranco.

13/

Ojo al lente.

Javier Ferrand y José Carlos Huayhuaca se reúnen en la exposición "La luna del cóndor", de Javier Silva Meinel. En el MAC, Barranco.

14/

A la mexicana.

Aibby Camacho y Daniela Andrade la pasan muy bien en "La noche de los milagritos" de María Mezcal. Miraflores.

15/

Velada de arte.

Christian Bernuy y Jimena Díaz en la muestra "El sol de Lima. La imagen del verano popular", homenaje a Mariella Agois. ICPNA de Miraflores.

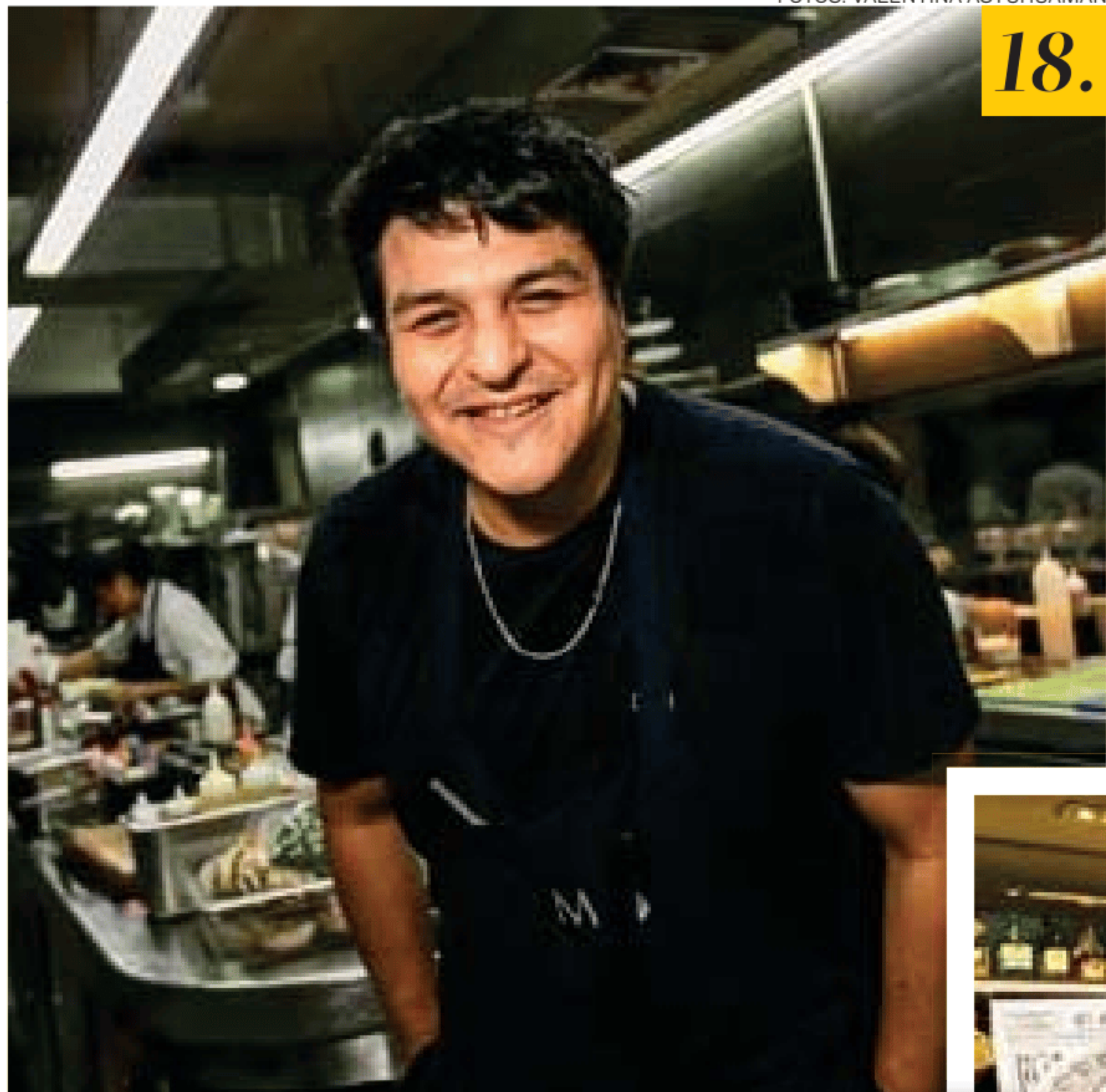
15.

SHEYLA ENRÍQUEZ



FOTOS: VALENTINA ASTUHUAMÁN

18.



Experiencias **EC**

Exclusivo para suscriptores

Una noche exclusiva de sabores y creatividad vivieron un grupo de suscriptores de este Diario en el restaurante Xoma, que dirige el destacado cocinero Ralf Zúñiga.



20.



17.



16.



19.

16/

Festín en la mesa.
Suscriptores de **El Comercio** se deleitan en la fascinante experiencia culinaria del restaurante Xoma, en Miraflores.

17/

Sabores compartidos.
Ana María Cornejo, José Barandiarán y Katherine Onofre disfrutan de la experiencia en el restaurante Xoma.

18/

Maestro de la cocina.
Ralf Zúñiga, el hombre orquesta del restaurante Xoma, fue el anfitrión de la velada en Miraflores.

19/

Delicias para dos.
Rixer Vargas y Maricris Escobar comparten una feliz velada en el restaurante Xoma, gracias a **El Comercio**.

20/

Inolvidable.
José Barandiarán, Ana María Cornejo, Leon Cárdenas, Ralf Zúñiga, Rixer Vargas, Maricris Escobar, Katherine Onofre y Roger Ramírez sostienen sus portadas de **El Comercio**.

◆ Aniversario

Hogar de amor y magia



DIANA GONZALES OBANDO

FOTOS:
DIEGO MORENO

La Asociación de Voluntarias por Los Niños con Cáncer – Magia celebra 15 años transformando la vida de menores. En la Casa Magia, albergan a los pacientes y les brindan un hogar seguro mientras reciben tratamiento.

MAGDA ADRIANZÉN (28), MADRE DE HAYTHANA (1 AÑO Y 5 MESES); Y KARINA SERQUÉN (43), MADRE DE RENZO (8 AÑOS), LLEGARON A CASA MAGIA DESDE PIURA Y CHICLAYO. ESTARÁN MIENTRAS DURE EL TRATAMIENTO DE SUS PEQUEÑOS.

◆◆
A la Casa Magia (Jr. San Agustín 634, Surquillo) llegan pacientes oncológicos de 2 a 15 años de edad provenientes de regiones de todo el país donde no existen tratamientos. Es fundamental que ellos estén acompañados por su mamá, papá o un tutor. Ambos tendrán una habitación independiente.

◆◆
El voluntariado es esencial para el funcionamiento de Magia. Al momento, alrededor de 100 mujeres voluntarias están distribuidas en varias ciudades del país. La Asociación Magia tiene alianzas con el INEN y el Instituto Nacional de Salud del Niño.



Hace 15 años se fundó la Asociación de Voluntarias por los Niños con Cáncer – Magia, y una de sus mayores acciones es el albergue Casa Magia, en Surquillo. Allí, niños y niñas de escasos recursos de todo el Perú que enfrentan el cáncer encuentran un segundo hogar. Es un espacio seguro donde pueden dormir, comer, aprender y entretenerse mientras reciben quimioterapia. A veces se quedan semanas, a veces meses; lo importante es que puedan enfocarse en su recuperación sin tener que preocuparse por un techo durante el tiempo que sea necesario. Llegan de Cusco, Piura, Cajamarca, Arequipa y más regiones a ocupar las 32 habitaciones. Aquí tiene todo lo necesario para vivir tranquilamente, como una cocina donde se les enseña a las mamás la mejor manera de alimentar a sus niños pensando en el tratamiento y con los recursos que tendrán al volver a sus casas, en provincia.

María del Carmen Velandres, gerenta de Casa Magia desde 2016, es enfermera y fue jefa de Oncología pediátrica del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas (INEN) por más de 30 años. Ante sus ojos han pasado cientos de niños y niñas con tratamiento oncológico. No hay nada más emocionante para ella que escuchar la campana marcando el fin de un tratamiento y un nuevo caso de éxito. Muchos milagros han ocurrido en Casa Magia, nos cuenta María del Carmen: “Una vez el arroz se había terminado y solo me puse a rezar. De pronto,

sonó el timbre y era una donación con dos sacos”.

Junto a las más de 100 voluntarias en el país, hacen todo lo posible para que los niños no dejen sus tratamientos por falta de recursos económicos: “Trabajamos para que los niños estén en condiciones de recibir su quimioterapia. Nos cercioramos de que reciban la medicina correctamente. Hay acompañamiento psicológico. Les damos pasajes de ida y vuelta para el niño y para uno de sus padres”. También ofrecen apoyo en los gastos médicos y una casa donde los reciben con amor. Así lo sienten Magda Adrianzén (28), madre de Haythana (1 año y 5 meses), y Karina Serquén (43), madre de Renzo (8). Haythana fue diagnosticada con histiocitosis ósea en el fémur antes de ser transferida a Lima desde Castilla, Piura, por falta de especialistas. Sin familia ni vivienda en la capital, Magda encontró en Casa Magia un refugio gracias a una voluntaria en Piura. Desde hace dos meses y medio viven allí:

“Tenemos un cuarto, comida para todos, postres, frutas. No es un albergue, es como nuestra propia casa”, dice Magda. La pequeña, de gran personalidad y fuerza, recibirá al menos un año de quimioterapia.

Del mismo modo, Renzo vino desde Chiclayo con su madre hace cinco meses. Tiene leucemia y necesita un trasplante de médula, pero aún no tienen los reactivos para hacer las pruebas a sus hermanos mayores y determinar cuál será el donante. Mientras tanto, continúan con la quimioterapia. “Renzo es bien amiguelero y juguetón, aquí se siente como en casa. Son bastantes niños con varias enfermedades que no tienen donde estar y Magia nos brinda el apoyo”, comenta Karina. Casa Magia está creciendo: pronto tendrá 50 habitaciones y nuevos espacios que permitirán recibir en mejores condiciones a más niñas y niños. Para lograrlo, necesitan de las donaciones de todos y así seguir haciendo magia en sus vidas. //

NIÑOS Y NIÑAS DE LA CASA MAGIA JUNTO A SUS MADRES EN EL SALÓN DE CLASES. TAMBIÉN ESTÁN LA GERENTA, MARÍA DEL CARMEN VELANDRES (IZQUIERDA), Y SANDRA CORZO (ÚLTIMA FILA), VOLUNTARIA DE LA ASOCIACIÓN MAGIA.



◆◆ “Tenemos voluntariado asistencial que va a Casa Magia: apoyan en la escolarización de los niños, organizan la cocina, las donaciones, los juguetes, los útiles de aseo y ayudan en la recaudación de fondos. La parte gruesa y fundamental está en esta línea”, dice Sandra Corzo, voluntaria desde la fundación.

◆◆ Cada mes de mayo, las voluntarias de Magia de todo el país salen con sus carpas y alcancías a solicitar donaciones y difundir su labor a la población. El voluntariado también asiste con vacunas, prótesis o equipamiento para los pacientes y el hospital.

◆◆ Para más información o entregar donaciones, ingrese a la página www.lamagiacuraelcancer.com y visítelos en su cuenta de Instagram @magiaperu. Las donaciones por Yape se hacen al número 946 493 104.

Personaje

ARIANNA PLEVISANI

*“Para noso
amor y la c
profundam*



tros, el omida están ente conectados”

COURTESY



Creció entre pastas caseras, milanesas los domingos y los restaurantes de sus padres, Ugo y Sandra Plevisani. Eligió estudiar Antropología, trabajó en tecnología y vivió en Nueva York. Pero el destino la llevó a Berlín, donde descubrió que la cocina era más que un legado familiar, era su pasión.



POR:
**CELESTE
PÉREZ**

ARCHIVO PERSONAL



LA pequeña Arianna con su madre. ¿Apre-
diendo los secretos de la cocina?

ARIANNA ES LA PRIMOGÉNITA DE SANDRA Y UGO PLEVISANI. EN LA FOTO, UNA NOTA PERIODÍSTICA DEL RECUERDO.

ARIANNA ABRIÓ LAS PUERTAS DE SU RESTAURANTE ARI'S EN BERLÍN, A MEDIADOS DE 2024, REPOTENCIANDO LA CARTA ESTE AÑO.

Cuando Arianna Plevisani se traslada a su infancia, lo primero que aparece en sus memorias no es una cocina profesional o un plato sofisticado. Sus recuerdos la llevan a una mesa familiar, específicamente a los domingos por la noche, cuando sus padres —los reconocidos chefs Ugo y Sandra Plevisani— podían dejar de lado los restaurantes y toda la familia se reunía alrededor de una milanesa con arroz y papas fritas. “Ese era nuestro momento sagrado, porque el resto de la semana ellos estaban trabajando. Para nosotros, amor y comida siempre han estado profundamente conectados”, cuenta a **Somos**.

De niña, Arianna encontraba refugio en leer y comer a solas en una habitación, rodeada de libros y sabores reconfortantes. Le fascinaban los tortellini, la pasta con mantequilla y parmesano, y también aquellas con abundante salsa de tomate. “Yo era súper gordita, disfrutaba mucho la comida”, recuerda entre risas. Aunque la gastronomía fue parte inseparable de su vida, no pensaba dedicarse a ella. Así, pasaron los años y eligió estudiar Antropología en Nueva York, convencida de que su camino iba

LA ESENCIA
ARQUITECTÓNICA DEL
LUGAR SE INSPIRA
EN LOS 'DINERS'
ESTADOUNIDENSES,
ABIERTOS LAS 24
HORAS DEL DÍA Y CON
COCINAS EXPUESTAS.



por otro lado.
El giro llegaría en Berlín, ciudad a la que se mudó con apenas 21 años. Allí, lejos de la diversidad culinaria de Nueva York, empezó a cocinar mucho más en casa. Eso provocó un cambio en ella.

SAZÓN DE HOGAR

Arianna se dio cuenta de que no solo le gustaba comer, sino cocinar, investigar sobre comida, leer sobre ella. Era su manera de sentirse en casa. Esa pasión llamó la atención de una amiga chef, quien la invitó a colaborar en eventos gastronómicos y luego en un restaurante en Islandia. Arianna aceptó, aunque en ese momento trabajaba en tecnología. “El primer día en la cocina recuerdo haber pensado: esto es lo mío. La intensidad, el trabajo manual, la energía... me calzaba perfecto”, recuerda. Desde entonces, no dejó más los fogones.

El salto más importante vino hace un año, cuando decidió abrir su propio restaurante en Berlín. El concepto partió de los ‘diners’ estadounidenses —espacios abiertos todo el día, parte de la cultura popular—, pero pronto se transformó en algo más personal. “Quería hacer mi interpretación de un ‘diner’, pero me di cuenta de que reconectar con la sazón peruana era lo que realmente me emocionaba”, revela.

Así nació un espacio que, en



ARCHIVO PERSONAL

UNA PEQUEÑA ARIANNA
DISFRUTANDO DE LAS PASTAS
DEL RESTAURANTE DE SU PADRE,
EL CHEF UGO PLEVISANI.

“
LA INTENSIDAD, EL
TRABAJO MANUAL, LA
ENERGÍA DE LA COCINA
ME CALZABAN PERFECTO.
AUTOMÁTICAMENTE
PENSÉ: ESTO ES LO MÍO

Arianna Pleviani
CHEF DE ARI'S BERLÍN



Los postres y
tragos completan
la carta con delicias
clásicas como
sundaes, chicha
morada y tres
leches.

MISHKA KORNAI



♦ *La mesa está servida*

♦♦ Ari's (@aris__berlin en IG) es el restaurante de Arianna Pleviani en la capital alemana, un espacio que mezcla el espíritu de los 'diners' estadounidenses con la sazón y la hospitalidad peruana. Aquí los sábados son de cebiche fresco y los domingos de pollo a la brasa, sin olvidar sus hamburguesas con papitas al hilo y ají amarillo. Un rincón cálido y auténtico en pleno Berlín (Glogauer 2, abierto de miércoles a domingo de 9 a.m. a 9 p.m.).



MISHKA KORNAI

LA PROPUESTA DE ARI'S NO SE LIMITA SOLO A LOS SÁNGUCHES, WRAPS O BURGERS. TAMBIÉN HAY OPCIONES DE ENSALADA COMO THE GREEN GODDESS, EN ESTA FOTO.

apariciencia, se parece a un 'diner', pero en esencia funciona como una sanguchería peruana con guiños americanos camuflada en la capital alemana. Allí, se sirven hamburguesas sazonadas al estilo blanquirojo con papitas al hilo y ají amarillo (uno de los 'best sellers', según Pleviani), cebiche de corvina los sábados y pollo a la brasa los domingos. "Pierdo dinero con el cebiche, porque traigo el

pescado fresco y hago todo desde cero, pero me da felicidad servirlo, y eso hace que valga todo", admite la empresaria.

La acogida ha sido inmediata. Muchos clientes alemanes llegan atraídos por el formato del 'diner', pero regresan por el sabor. "Me dicen: nunca había probado esto, pero se siente como si lo hubiera comido toda mi vida", cuenta Arianna. Además de la sazón, hay algo que los sorprende aún

más: la hospitalidad. "En Alemania, la cultura de servicio es distinta. Nosotros tenemos otra calidez, recibimos a la gente con orgullo, les explicamos lo que servimos. Eso crea una conexión especial", apunta emocionada Pleviani.

Esa conexión se refleja también en la dinámica del restaurante. Con una cocina abierta, los comensales pueden dialogar con los meseros y también con los cocineros. Para Arianna, esa cercanía es parte fundamental de lo que quería construir: un oasis en medio de Berlín, donde cualquiera pueda sentarse a comer algo rico, contundente y reconfortante, sin importar si llega solo, en pareja o con amigos.

Después de más de una década alejada del Perú, Arianna Pleviani ha encontrado en su restaurante una manera de volver a sus raíces. "Con los años me he dado cuenta de que lo que más me da satisfacción es cocinar con la sazón con la que crecí. Es mi forma de reconectar con mi cultura y compartirla con el mundo", concluye, ilusionada en que también, sus compatriotas, puedan disfrutar de este guiño a su país en medio de Berlín. //

IG SIMPLYMARICUCINA



En el ADN

♦♦ Arianna no es la única heredera de Ugo y Sandra Pleviani que reconectó con la cocina en la adultez, Maria (@simplymaricucina), hermana de en medio, profesional en Finanzas, descubrió sus dotes culinarios mientras vivía en Nueva York y hoy se dedica de lleno a la creación de contenido gastronómico en la capital, vía IG y TikTok.

LOS COCINEROS RENZO MIÑÁN, FRANCESCO DE SANCTIS, FÉLIX YONG Y MARÍA ZÚNIGA FORMARÁN PARTE DEL FESTIVAL GASTRONÓMICO FUSIÓN, JUNTO A 'CHOCA' MANDROS, PROMOTOR DEL EVENTO.



DIEGO MORENO

♦ **En portada**

EL SABOR QUE NOS CONVOCA

Del 25 al 28 de setiembre, la feria gastronómica Fusión reunirá lo mejor de la cocina peruana en cuatro días de celebración en la Costa Verde. En esta nota, conversamos con algunos de los cocineros que llevarán sus propuestas a esta fiesta de sabores. Un bocado de todo lo que se viene.



POR:
**JORGE CHÁVEZ
NORIEGA**



POR:
DIANA GONZALES OBANDO



FRANCESCO DE SANCTIS, CHEF DE ALEGRÍA PICANTERÍA, RESCATA LA ESENCIA DE LAS PICANTERÍAS DE PIURA, SU TIERRA NATAL.

En la Costa Verde, Arena 1 se prepara para recibir un banquete y convertirse en el escenario de una gran celebración de la cocina peruana. Se trata de Fusión, el nuevo festival culinario que nace con la ambición de recuperar lo que Mistura dejó como huella y, al mismo tiempo, reinventar el concepto de feria gastronómica para estos tiempos.

El promotor de esta iniciativa es 'Choca' Mandros, conductor y productor con más de dos décadas en televisión y una especial debilidad por la comida. Hace unos años hizo un Máster en Gestión del Turismo Gastronómico en España, y regresó al Perú convencido de que hacía falta un espacio que ponga en vitrina la diversidad culinaria del país a gran escala. "En el Perú no había una feria gastronómica grande desde hace años. Y yo sentía que el público seguía buscando ese lugar de encuentro que alguna vez fue Mistura", comenta.

Bajo el paraguas de América Multimedios, la propuesta tomó forma. No solo como feria, sino como parte de una estrategia más amplia: convertir la gastronomía en un contenido transversal en televisión, plataformas digitales y ahora también con experiencias en vivo. "La gastronomía es hoy el mayor orgullo del peruano. Siendo un medio masivo, teníamos que darle un espacio, porque no se trata solo de entretenimiento, se trata de identidad", explica Choca.

Con más de 50 restaurantes, Fusión reunirá las propuestas de referentes como José del Castillo y Mitsuharu Tsumura, junto a una nueva generación de cocineros que empieza a marcar agenda. La selección no fue casual. "Este festival tiene

MARÍA ZÚÑIGA, GUARDIANA DE LA COCINA CRIOLLA, LLEVA A FUSIÓN EL SABOR ENTRAÑABLE DE LOS TAMALES, LAS CAUSAS Y LOS POSTRES DE ANTAÑO.



DIEGO MORENO

que hablar de este tiempo, darle vitrina a quienes hoy están construyendo la nueva cocina peruana", señala. Además de la oferta culinaria, habrá presentaciones musicales, shows infantiles y espectáculos que buscan ampliar la experiencia. "Queremos que la gente viva el festival como una salida completa, que pueda ir con sus hijos, comer rico y también divertirse. La gastronomía será siempre la bandera, pero el entretenimiento abre otra puerta".

LOS CLÁSICOS DE SIEMPRE

Con casi 65 años de historia a cuestas, la sanguchería El Chinito sigue siendo un referente de la tradición limeña. Bajo la conducción de Félix Yong, este templo del pan con chicharrón continúa expandiéndose por distintos distritos de la capital, sin perder la esencia que nació

EL CEBICHE CARRETILLERO DE ALMACÉN, CON LECHE DE TIGRE DE ROCOTO Y CHICHARRÓN DE POTA, PROMETE SER UNA DE LAS SENSACIONES DEL FESTIVAL.



Cuatro días de puro sabor



¿DÓNDE?
Fusión Feria Gastronómica (@feriafusionperu) se desarrollará del jueves 25 al domingo 28 de setiembre en Arena 1 (Circuito de Playas s/n, San Miguel). Las puertas se abren a partir de las 12 m. El jueves y domingo hasta las 9 p.m. Viernes y sábado hasta las 10 p.m.

ENTRADAS
Se pueden adquirir por la página joinnus.com al precio regular de S/30. En el local costarán S/40. También ofrecen un paquete familiar de 4 tickets a S/105. Miembros del Club de Suscriptores de El Comercio pagan S/28. Menores ingresan acompañados.

EXPOSITORES
La feria ha convocado a más de 60 expositores con la más sabrosa y contundente gastronomía peruana e internacional dividida en 5 mundos temáticos. Los agricultores locales estarán presentes en el Mercadito, y los niños disfrutarán de shows y sorpresas en la Zona Infantil.

ENTRE COCINAS
Algunos de los expositores son Al Cilindro de Javi, Casa Mendoza, Tori, Donde Walter, Domo Saltado, Anticuchos Bran, Picarones Mary, Big Boy, 52MX, Fausta y muchos más.

DE AQUÍ Y DE ALLÁ
En Mundo de Otros Mundos encontrarán toda la cocina internacional fusionada y en Mundo Contigo Perú lo mejor de costa, sierra, selva y el criollísimo sabor peruano.

MUNDOS EXTRAORDINARIOS
En el Mundo de Fuego estará el fuego de la calle con caja china y chanco al palo, y el poder carretillero. Además, podrán degustar los picarones y el rico emoliente. En el Mundo Pangucheable servirán todo lo imaginable en un sáanguche.

STREAMING
El espacio Mundo América tendrá 'showcooking', charlas de café y gastronomía, e invitados de América en streaming para las plataformas de América.

PRECAUCIONES
La feria espera recibir alrededor de 7 mil personas por día. Arena 1 cuenta con estacionamiento limitado. En cuanto a métodos de pago, se aceptarán tarjetas y billeteras digitales como Yape o Plin.



HEREDERO DE LA TRADICIÓN DE EL CHINITO, FÉLIX YONG LLEGA A FUSIÓN CON EL INCONFUNDIBLE CHICHARRÓN QUE HA MARCADO A GENERACIONES.



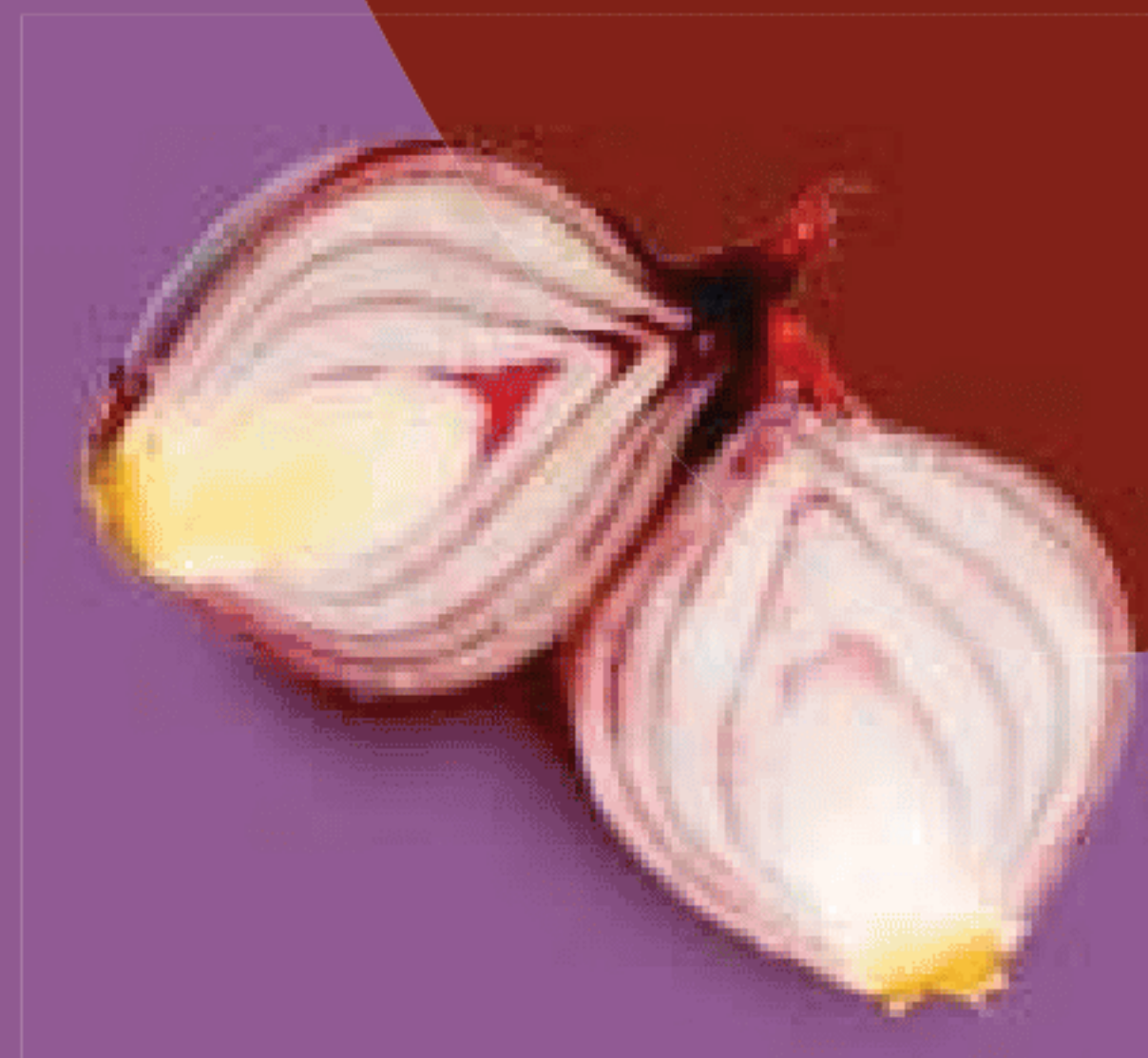
JOSÉ ROJAS BASHE

en la esquina de los jirones Chancay con Zepita, en el Centro de Lima.

Para la feria gastronómica Fusión, Yong llega con dos de sus emblemas: los sáanguches de chicharrón y pavo, ambos con ese sutil toque de fusión peruano-china que distingue a la casa. El propio Yong reconoce que esta invitación “es un honor y también un compromiso, porque en la cocina lo difícil no es llegar, sino mantenerse”.

Por estos días, el pan con chicharrón está en boca de todos, literalmente: no solo es un clásico de los domingos limeños, también ha sido protagonista del reciente Mundial de Desayunos, que volvió a poner a este emblema de nuestra gastronomía en el centro de la conversación.

María Zúñiga, por su lado, ha hecho de la cocina criolla un puente con la memoria del Perú. Hija de migrantes andinos, segunda generación de una empresa familiar fundada en 1955, María ha mantenido viva



la esencia de los sabores que aprendió de su madre: intensidad de aromas, respeto por las técnicas antiguas y una fe inquebrantable en la tradición.

Casa Zúñiga no es un restaurante abierto al público, sino un espacio íntimo ubicado en Barranco, donde cada plato se sirve con el mismo amor con el que su madre cocinaba en los años cincuenta. En la feria Fusión, doña María presentará algunas de sus propuestas más representativas: la causa limeña, sus inconfundibles tamales de garbanzo —receta que ha pasado de generación en generación— y el clásico arroz con leche con mazamorra morada. Platos que, más allá de lo gastronómico, evocan pertenencia.

“Un tamal no es solo un alimento; es un pedazo de historia, de

recuerdos y de afectos”, explica. Con esa filosofía, Zúñiga ha levantado una cocina que se alimenta tanto de técnica como del sentimiento.

GUARDIANES DE LA COCINA

Francesco de Sanctis lleva más de una década explorando los caminos de la cocina peruana, pero en su más reciente aventura decidió volver a sus raíces. Desde Alegría Picantería, restaurante que abrió hace apenas nueve meses en Lima, el chef rinde homenaje a la tradición piurana con platos que evocan la mesa de Catacaos, Sullana y las viejas casas norteñas donde la comida era sinónimo de encuentro.

En la primera edición de Fusión, De Sanctis se presenta con dos recetas que lo transportan a su tierra natal: los tamalitos verdes —de choclo fresco, culantro y un toque secreto, bañados en salsa de seco— y el seco de chabelo, un guiso robusto de plátano majado, chicha de jora y carne seca, que resume el espíritu de las picanterías piuranas. “Queremos que el público limeño se acerque a esta tradición viva y sabrosa que guarda



EL TAMALITO VERDE BAÑADO EN SALSA DE SECO ES UNA DE LAS CARTAS DE ALEGRÍA PICANTERÍA PARA EL FESTIVAL FUSIÓN.



DESDE ALMACÉN Y CUMPA, RENZO MIÑÁN COMBINA LO MARINO CON LA MEMORIA NORTEÑA EN UNA PROPUESTA QUE UNE INNOVACIÓN Y RAÍCES.

HEROÍNA ESTUDIO

‘CHOCA’ MANDROS GUÍA A LOS ESPECTADORES POR EL MUNDO DE LA GASTRONOMÍA PERUANA CON EL PROGRAMA “EN LA MESA”.



DIEGO MORENO

la esencia del norte”, explica el chef.

Su voz es la de una generación de cocineros que entienden que el futuro de la gastronomía peruana está en las regiones. “La riqueza está ahí, en esas recetas transmitidas de boca en boca, y en la gente que mantiene viva la tradición. Nuestra tarea es ponerla en vitrina, con respeto y con orgullo”.

De la misma forma, Renzo Miñán es uno de esos cocineros que han hecho del oficio un recorrido de vida. Con más de veinte años en los fogones, habla con la misma pasión con la que organiza un equipo de más de cien personas en sus diferentes restaurantes. En Fusión estará presente con dos de sus marcas más queridas.

Desde Almacén, Renzo propone un viaje marino con cebiche carretillero, pesca y mariscos frescos del día, bañados en una leche de tigre de rocoto ahumado, acompañados por un chicharrón crocante de pota; y las célebres tortitas de choclo, que esta vez se reinventan con tartar de pescado, mayonesa acebi-chada y mousse de palta. Cumpa, en cambio,

apela a los sabores de infancia: la papita a la huancaína, servida en pequeñas bolitas que abrazan una salsa cremosa, y un seco norteño de asado de tira con frejoles y arroz arvejado, un plato de contundencia festiva.

Para Miñán, ferias como Fusión no solo acercan al público a propuestas que muchas veces parecen lejanas, también refuerzan la unión entre cocineros. “Hoy estamos más cerca, compartimos ideas, incluso problemas. Eso nos fortalece como gremio y como país”, asegura. Consciente de que la gastronomía peruana atraviesa un momento histórico, compara su expansión con la potencia del fútbol brasileño: “Ya somos una potencia gastronómica para el mundo. Nos van a faltar cocineros para lo que se viene”, concluye. //

Ferias para todos



MAESTROS DEL SABOR

Esta feria rinde homenaje a los cocineros con oficio, a quienes han dedicado años a perfeccionar técnicas y mantener vivas recetas ancestrales. Cada plato contaba la historia de la dedicación y pasión de sus creadores.



MISTURA

Desde 2008, se convirtió en la gran vitrina de la gastronomía peruana, reuniendo a chefs, productores y público de todo el país. Lima se transformaba en un mapa de sabores, donde desde los puestos más pequeños hasta los restaurantes más reconocidos se celebraba la diversidad culinaria del Perú.



FILO

Apostó por la creatividad y la cocina de autor, ofreciendo un espacio para chefs emergentes que reinterpretan la tradición con técnicas modernas. Es un escenario para experimentar, sorprender al público y abrir caminos para nuevas propuestas gastronómicas.



PERÚ MUCHO GUSTO

Con un enfoque regional, esta feria gastronómica buscaba acercar al público a la riqueza de los sabores locales. Cada región tenía su espacio para mostrar ingredientes, recetas y tradiciones, promoviendo a pequeños productores y cocineros.

¿CÓMO

HABLAMOS

LOS LIMEÑOS?



ÓSCAR GARCÍA

FOTO:
DIEGO MORENO

El mito de que los limeños no tenemos acento o que hablamos “en neutro” es persistente, aunque nuestra peculiar forma de hablar revela otra cosa: frases que descienden, palabras que se acortan y una melodía que delata a la ciudad misma.

Uno de los mitos más extendidos entre los peruanos, y quizá más entre los limeños, es la noción de que hablamos el mejor español de América o que no tendríamos acento. Que nuestra manera de hablar sería naturalmente correcta o neutra, casi como si las palabras flotaran sin color ni cadencia. Ese mito, tan cómodo como engañoso, se repite en sobremesas, aulas y hasta en conversaciones con extranjeros. Pero basta detenerse un momento, escuchar una grabación o —peor aún— ser imitado por alguien de afuera para descubrir lo que no queremos admitir: que sí hay un ritmo, una melodía y una vibración propia que nos delata. Y eso no tiene nada de malo.

Una persona que está hablando mucho al respecto en estos días es el actor y docente Óscar Beltrán, que desde hace unas semanas se ha hecho muy popular a través de sus videos informativos de TikTok sobre cómo hablamos los peruanos. Estas publicaciones acerca de acentos se han vuelto virales y suelen ge-

A man with short dark hair and a beard, wearing a blue button-down shirt over a black t-shirt and large black headphones, is standing in a recording studio. He is holding a spiral-bound script on a stand with his left hand and has his right hand near his ear. A professional microphone is positioned in front of him. The background is a plain, light-colored wall.

OSCAR BELTRÁN
RECIBIÓ ENTRE-
NAMIENTO COMO
ACTOR DE VOZ EN
MÉXICO DE LA MANO
DE LEYENDAS DEL
DOBLAJE COMO
HUMBERTO VÉLEZ.
ACTUALMENTE AC-
TÚA Y DA TALLERES.

nerar discusiones encendidas, sobre todo entre quienes podríamos llamar “negacionistas del acento limeño”. Y son muchos. “Me he dado cuenta de que en esos videos la gente opina con mucha pasión”, cuenta Beltrán, quien desde 2014 decidió especializarse en actuación de voz y ‘coaching’ vocal. “Es casi como si estuvieran discutiendo de fútbol o de comida peruana”.

El tema es que muchos se sienten juzgados, o incluso atacados, cuando se les señalan las múltiples marcas en el lenguaje que colocamos inconscientemente al hablar. Eso va desde la aspiración o el debilitamiento de la letra ‘s’ cuando aparece antes de una consonante (que hace que muchos parezcan decir ‘mojca’ o ‘pijco’ en lugar de ‘mosca’ o ‘pisco’), la profusión de diminutivos (‘amiguito’, ‘causita’) y aumentativos (‘locazo’, ‘bravazo’), hasta la pérdida o simplificación de consonantes, como en el célebre caso de la ‘almuada’, una forma más cómoda para pronunciar ‘almohada’.

Reconocer el propio acento —o los acentos limeños, porque son varios— no es tarea sencilla. “Es muy subjetivo... cómo te escuchas en un audio es diferente a cómo te escuchas cuando hablas en voz alta”, explica Beltrán. La voz interna resuena distinto a la grabada, y solo una atención muy dedicada permite percibir esas peculiaridades.

EL ACENTO NEUTRO: UNA CONVENCION

De allí que muchos limeños repitan, convencidos, que hablan en “neutro”. El término, sin embargo, no alude a identidades nacionales, sino a una convención. El acento neutro se usa en la industria del doblaje para uniformizar voces y eliminar

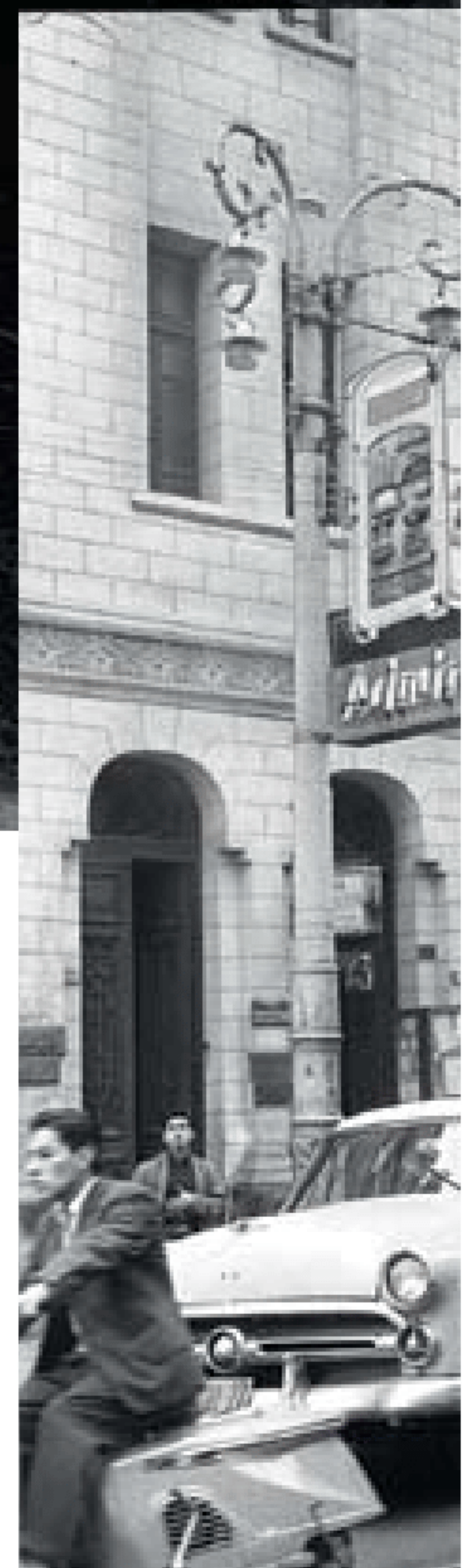


CHABUCA GRANDA NACIÓ EN APURÍMAC Y VIVIÓ EN LIMA DESDE LOS 4 AÑOS. SU DICCIÓN PERFECTA FUE TOMADA COMO REFERENTE POR EL ‘COACH’ VOCAL EN LA PELÍCULA “MISTURA”.

BÁRBARA MORI EN “MISTURA” SE COMPROMETIÓ PARA TRATAR DE SONAR COMO PERUANA. FUERON VARIAS SESIONES QUE SE PROLONGABAN A PEDIDO DE ELLA.



MISTURA



“
 ASÍ COMO LIMA FUE CAMBIANDO CON LAS
 MIGRACIONES Y LAS NUEVAS ARQUITECTURAS,
 EL ACENTO DE LAS PERSONAS DE LA CAPITAL
 HA IDO MUTANDO. LO NOTAS SI VES UN VIDEO
 DE CHABUCA GRANDA O PEPE LUDMIR

Óscar Beltrán
 ACTOR Y 'COACH' VOCAL

Limeñismos del ayer y de hoy

PALERO

Se decía así a la persona que decía mentiras. La expresión ha caído en desuso.

CARRETA

Era una forma de referirse a alguien cercano, como un amigo o “pata”.

EMPILARSE

Se dice del acto de estar listo

y motivado para algo. Reemplaza a la expresión antigua: “a ponerse las pilas”

LLEVAR EL AMÉN

Se usaba en Perú y Chile para expresar consentimiento o aprobación a alguien.

BRAVAZO

Se usa para denotar que algo gusta o es muy bueno.

marcas regionales. Es lo que permite que un peruano o un chileno vea una película doblada en México o Venezuela sin notar la procedencia del acento. Pero el neutro no describe cómo hablamos en la vida diaria. Intentar hablar así en la vida real resultaría una forma poco económica y extraña de comunicarse.

¿Qué caracteriza, entonces, al acento limeño? Beltrán, haciendo la salvedad de que en Lima se habla de diversas maneras, y que incluso uno mismo puede adaptar su forma de hablar según el contexto, lo explica así: “Tenemos una vibración muy ‘flat’ (plana) al hablar, en comparación con otros países de la región. La lengua suele estar muy relajada, movemos poco la mandíbula o los labios. Hay unas cadencias finales descendentes al terminar de hablar que dan un tono desapegado, casi indiferente”. El acento y el habla siguen siendo creaciones vivas y sujetas a la influencia foránea. Beltrán pone como ejemplo los préstamos mexicanos o “mexicanismos” que usa la juventud, tan expuesta a los videos de YouTube.

Uno de sus mayores retos profesionales fue enseñarle a la actriz Bárbara Mori a hablar como peruana para la película “Mistura”. “Para ella, pasar su forma de hablar al colombiano era lo más neutro que podía hacer”, cuenta Beltrán. Había que depurar ese acento y guiarla hacia otra cadencia. La clave estuvo en las referencias: “Usé a Chabuca Granda, que para mí es como la máxima referencia de la época, por su cadencia y tono grave”, señala. Sesión tras sesión, con ejercicios de resonancia y calentamiento vocal, fueron bajando la voz natural de Mori, más aguda, hacia un registro grave. La actriz se entregó al proceso. “Nunca me cambió el horario. Trabajó con mucha técnica”, recuerda. Y llegó un día en que, feliz, le dijo: “Me encanta, sueno como Chabuca”.

Beltrán también observa que el acento limeño no es estático: “Así como Lima fue cambiando con la migración y las nuevas arquitecturas... [el acento] ha ido mutando”, señala. La llegada de familias de distintas regiones, las transformaciones urbanas y hasta el acceso desigual al arte y la educación han dejado huellas en la manera de hablar. Para él, el acento de la capital es como un complejo sonoro: capas que se suman y conviven, reflejando una ciudad en permanente movimiento. //



ARCHIVO HISTÓRICO EL COMERCIO

EN LIMA HAY DIVERSOS ACENTOS, QUE TIENEN QUE VER CON CUESTIONES QUE VAN DESDE LA EDUCACIÓN HASTA LA CLASE. EL ACENTO ES IDENTIDAD Y PUEDE CAMBIAR CON EL TIEMPO. LOS LIMEÑOS DE LOS AÑOS 50 NO HABLARÍAN IGUAL A LOS DE HOY.



TRIBUTO AL MAESTRO

David Lynch será el gran protagonista de esta edición, un homenaje que celebra la huella inquietante y luminosa de su cine, capaz de marcar a distintas generaciones y seguir inspirando a los creadores actuales.

AP

CINE PARA TODOS

La Semana del Cine ULima vuelve del 20 al 27 de octubre y abre sus salas a quienes buscan algo distinto a la cartelera habitual. Su undécima edición promete una programación renovada con títulos premiados y un homenaje al inconfundible David Lynch.



POR:
ÁNGEL NAVARRO

Desde hace más de una década, la Semana del Cine ULima ha consolidado un espacio gratuito que combina cercanía y exigencia. El año pasado reunió a 9 mil asistentes y este 2025 promete volver a ser un punto de encuentro. La Muestra Internacional, curada por Rodrigo Bedoya Forno, refleja con claridad ese espíritu: cintas seleccionadas tras un recorrido por Berlín, Cannes, Locarno y Venecia, que abarcan desde directores consagrados hasta óperas primas con una fuerza expresiva difícil de ignorar. El objetivo es conmover, provocar y ampliar la mirada de quienes se acercan al cine como arte vivo.

“La Semana es, ante todo, un territorio de descubrimiento: un espacio para acercarse al mejor cine que se está realizando en la actualidad y que, al mismo tiempo, tiene la capacidad de conectar profundamente con el público”, explica José Carlos Cabrejos, director de la Semana del Cine ULima.

La diversidad también se manifiesta en el cine nacional. En pantalla convivirán largometrajes y cortos de distintas regiones

del Perú, muchos de ellos premiados en el extranjero. Documentales íntimos, ficciones que experimentan con géneros como el terror y propuestas que desmontan estructuras clásicas conforman un mosaico que confirma la vitalidad de una cinematografía en crecimiento, cada vez más audaz.

“Si algo ha caracterizado siempre a la Semana del Cine es precisamente eso: películas que intrigan, que nos invitan a explorar dimensiones poco transitadas y que, a través de un festival como este, estimulan la curiosidad. Por ello creemos que hay un balance entre películas accesibles y de gran calidad —sin caer en los clichés que solemos encontrar en algunas plataformas de streaming— y otras más desafiantes”, añade Cabrejos.

La gran novedad llega con la primera participación de cortometrajes producidos en universidades de Iberoamérica. Este intercambio permitirá ver cómo dialogan entre sí las nuevas generaciones de cineastas de América Latina y España. Otro momento esperado es el concurso Corto de Boleto, una tradición que reta a los estudiantes de

UNIVERSIDAD DE LIMA



SEMANA DE SORPRESAS

La edición pasada se presentaron películas aclamadas como “La semilla del fruto sagrado”, “Tóxico”, “Perro negro”, así como cintas peruanas de gran interés como “Kinra” (representante de Perú en los próximos Óscar), “El caso Monroy” o “Reinas”.



El cronograma de actividades y películas será anunciado entre diez y catorce días antes del inicio del festival. Todas las funciones y eventos serán de ingreso libre y gratuito, abiertos a todo el público interesado en participar. Para más información, visite la página de Instagram: @semanadelcineulima.

CELEBRA LA CINEFILIA

La Semana del Cine de Lima incluirá dos películas restauradas del cineasta David Lynch, funciones que invitan a redescubrir la intensidad de un legado artístico que se mantiene tan vigente como en su estreno original. En la foto, Naomi Watts y Laura Harring en la premiada “Mulholland Drive” (2001).



UNIVERSAL PICTURES



la Universidad de Lima a crear un cortometraje en tiempo limitado.

Y, por supuesto, el homenaje a David Lynch marcará esta edición. Fallecido en enero, el autor de universos inquietantes y atmósferas perturbadoras será recordado como una de las figuras más influyentes del cine contemporáneo. “Es esencial rendirle tributo en esta edición. Se exhibirán sus películas en versiones definitivas, restauradas con la aprobación del propio cineasta”, detalla Cabrejos.

La programación se completa con conversatorios, presentaciones de libros y el lanzamiento de dos ediciones de la revista “Ventana indiscreta”: una dedicada a los géneros cinematográficos y otra al propio Lynch.

Como todos los años, el campus de la universidad albergará las salas donde se proyectarán todos los filmes. La Semana del Cine no solo exhibe películas, también genera comunidad y reflexión. “Lo más importante es atraer a un público joven, que pueda sentirse intrigado por propuestas diferentes a lo que suele encontrar en plataformas como Netflix, HBO Max o en la cartelera comercial”, concluye. //

♦ **Deporte**

AL RITMO DEL VIENTO

La peruana Isabella Suazo es subcampeona mundial juvenil de vela. Con apenas 16 años, la deportista empieza a escribir su propia historia llena de pasión y disciplina. Su gran objetivo es clasificar a los próximos Juegos Olímpicos y seguirle los pasos a Stefano Peschiera.



JORGE CHÁVEZ NORIEGA

FOTO:
MATÍAS PALMA

Desde hace un tiempo, el viento sopla a favor del Perú en la vela internacional. La medalla de bronce de Stefano Peschiera en París 2024 no fue solo un triunfo personal: fue también la confirmación de que nuestro país puede seguir soñando en grande sobre el mar. En ese horizonte, aparece Isabella Suazo, subcampeona mundial juvenil de la modalidad ILCA 4, una adolescente de 16 años que, con disciplina, carácter y un amor profundo por el océano, está trazando su propio rumbo.

La relación de Isabella con la vela nació de manera natural. De niña, cada domingo subía a la lancha de su abuelo en el Club Regatas de Chorrillos. Ahí descubrió la inmensidad del mar y la sensación de libertad que más tarde se convertiría en su brújula. Su padre, al verla fascinada con ese entorno, le propuso navegar un pequeño barco llamado Optimist. Ella aceptó sin dudar. A los ocho años ya estaba sola en un bote, con miedo al principio, pero también con la emoción de enfrentarse al viento y las olas.

El mar se convirtió pronto en

su refugio y escuela. “Me gusta mucho ir a Paracas. Ahí aprendí a ser más autónoma, a estar lejos de mis papás, a ser disciplinada y a sentir la conexión con mi bote”, comenta. En 2021, Isabella participó en su primer campeonato importante: el Sudamericano de Optimist en Argentina. El resultado no fue el que esperaba, pero ese revés le enseñó una de las lec-





ciones más valiosas de su carrera: la fortaleza mental.

“Ahí me di cuenta de que tenía que trabajar muchísimo en la parte mental. Desde ese momento lo convertimos en una prioridad”, cuenta. Y esa perseverancia dio frutos. En 2023 vivió su mejor temporada en Optimist, viajando y compitiendo por el mundo en lo que sería su año de consolidación.

MAR ADENTRO

Este 2025 obtuvo el segundo lugar en el Mundial Juvenil ILCA 4 de vela, una competencia que se desarrolló hace unas semanas en el Cabrillo Beach Yacht Club de Los Ángeles, con la participación de 240 deportistas de 31 países. Su preparación había sido exhaustiva: gimnasio, nutrición, entrenamientos en Paracas y charlas técnicas. Se quedó muy cerca de la

LA BAHÍA DE PARACAS ES LA ESCUELA DE ISABELLA. ALLÍ FORJA LA TÉCNICA QUE LA IMPULSA EN CADA REGATA.



Conquistando los mares

♦♦ La vela peruana ha dejado huella en escenarios internacionales: campeonatos mundiales juveniles de Sunfish y Optimist, medallas de oro y plata en los Juegos Panamericanos Lima 2019, podios en campeonatos sudamericanos y presencia constante en citas olímpicas desde 1960. Paracas se ha consolidado como el gran semillero de esta disciplina, donde nuevas promesas como Isabella Suazo continúan la tradición de éxitos en el mar.

COMPITIENDO CONTRA LAS MEJORES, ISABELLA SE HA CONSOLIDADO COMO UNA DE LAS JÓVENES PROMESAS DE LA VELA EN EL PERÚ.

ESTE AÑO, LA VELERISTA OBTUVO EL SUBCAMPEONATO MUNDIAL JUVENIL EN LA MODALIDAD ILCA 4, EN LOS ÁNGELES.

gloria absoluta, pero el aprendizaje fue aún más grande. Ahora, Isabella se prepara para un reto mayor: la transición al ILCA 6, la clase olímpica femenina.

Ese salto no es solo técnico. Requiere más fuerza, más estrategia y, sobre todo, la convicción de que el sueño olímpico no es una utopía. “Mi mayor objetivo es llegar a los Juegos Olímpicos y ganar una medalla. Sé que aún tengo que prepararme, pero es algo que sueño desde que empecé a competir”, confiesa con una madurez que sorprende a su edad.

En ese camino, Isabella no navega sola. Sus padres han sido sus pilares, apoyándola en cada entrenamiento y competencia. También lo ha sido Luis Miguel Camino, su ‘coach’, y la Federación Peruana de Vela, que le brinda todas las facilidades. En medio de ese aprendizaje, ha recibido de primera mano consejos de Stefano

Peschiera, nuestro medallista olímpico. “Que Stefano haya ganado una medalla me hizo ver que mi sueño era mucho más realista. Me emocionó muchísimo. Él siempre tiene palabras que te ayudan a crecer”, cuenta.

Hoy Isabella entrena entre Paracas y Lima, balanceando una rutina intensa de preparación física, colegio y vida adolescente. No es fácil: entre exámenes, entrenamientos, viajes y campeonatos, a veces siente que vive varias vidas en una. “Lo más difícil es organizarme: entrenar, estudiar, ir al gimnasio, a la nutricionista, y también querer salir con mis amigas. Pero como la vela es mi prioridad, todo ese sacrificio vale la pena”, admite.

La vela peruana tiene en Isabella Suazo a una nueva referente. El subcampeonato es apenas el inicio de una carrera que promete llevar al Perú aún más lejos. //



SIMONE STAFF SEASTER MEDIA

Astrología



Aries

Relaciones y acuerdos se ponen bajo la lupa. Un “no” puede abrir la puerta a un “sí” más auténtico. Confía en la claridad que surge.



Tauro

Se activan rutinas y salud. Revisa compromisos laborales: lo que se corta no es pérdida, es liberación. Venus en Virgo te invita a cuidarte mejor.



Géminis

Amores, creatividad y vínculos atraviesan ajustes. Si algo se confunde, espera antes de firmar. La inspiración llega cuando permites que lo viejo se suelte naturalmente.



Cáncer

La familia y el hogar marcan decisiones clave. Saturno muestra límites y es tiempo de asumirlos. Venus en Virgo propone orden y hábitos más sanos.



Leo

Tu palabra gana poder, pero también enfrenta límites. Si un acuerdo se cae, no insistas. Venus te recuerda que cuidarte es tan importante como brillar.



Virgo

Los recursos, el dinero y tu propio valor entran en revisión. Venus en tu signo te invita a mejorar rutinas y priorizar bienestar sobre exigencias externas.



ELENI POLIZOGOPULOS
@aaquelarre_

Un no que es sí

El 15 de setiembre, Venus en Leo y Marte en Libra perfeccionan un aspecto armónico que marca una evolución en la manera en la que nos relacionamos. Es un momento en el que podemos descubrir nuevas formas de manejar nuestras dinámicas de pareja, vínculos familiares o incluso sociedades. La energía invita a encontrar un balance entre el deseo personal y la armonía con el otro.

Dos días después, el 17 de setiembre, Mercurio se enfrenta en oposición a Saturno, trayendo consigo la sensación de un “gran no”. Puede aparecer la claridad —a veces dolorosa— de que ciertos vínculos, acuerdos o contratos no seguirán adelante. Estos días pueden sentirse complicados. Lo que termina, libera espacio para lo que realmente nos corresponde.

El 18 de setiembre, Mercurio ingresa en Libra, donde permanecerá hasta el 6 de octubre. Este tránsito abre la puerta a negociaciones importantes, pero conviene tener cautela: de inmediato se encuentra con Neptuno y genera aspectos tensos que pueden enturbiar los acuerdos. En esos días, las promesas y los contratos pueden estar llenos de confusión. Mejor dejar la firma de documentos y compromisos serios para más adelante.

Finalmente, el 19 de setiembre, Venus entra en Virgo. Este cambio de signo nos invita a mirar hacia adentro y preguntarnos cómo podemos mejorar la relación con nosotros mismos. //



Libra

Mercurio en tu signo abre negociaciones, aunque con niebla inicial. Elige claridad antes de compromiso. Venus en Virgo te pide conectar con tu autocuidado más profundo.



Escorpio

Viejas estructuras caen silenciosamente. No temas al final de un contrato o relación. Venus en Virgo te muestra que los aliados también están en lo simple.



Sagitario

Se redefine tu círculo social. Un vínculo puede cerrarse, liberando energía para proyectos auténticos. Venus en Virgo exige disciplina en rutinas para sostener tus grandes sueños.



Capricornio

Tu rol profesional se confronta con límites claros. Si cierran una puerta, aparecerá otra más alineada. Venus en Virgo pide cuidar el cuerpo para avanzar.



Acuario

Tus ideas enfrentan resistencia, pero no es freno: es filtro. Cada “no” te redirige hacia caminos correctos. Venus en Virgo te invita a revisar hábitos diarios importantes.



Piscis

Eres testigo de finales que parecían inevitables. Si algo se confunde en acuerdos, espera. Venus en Virgo trae foco en pareja y equilibrio saludable compartido.



EL CARISMÁTICO
PAPA LEÓN XIV
NACIÓ UN 14 DE
SETIEMBRE DE 1955,
BAJO EL SIGNO DE
VIRGO.

Test de Proust

“Mi extravagancia es hablar sola cuando ensayo mis personajes”

La actriz argentina vuelve al teatro Ricardo Blume con una nueva temporada de la obra “Velas de cumpleaños”. Entradas disponibles en Joinnus.

Marisa Minetti



SANTIAGO SALAS

¿Cuál es tu pasatiempo favorito?

Actuar, porque me conecta con mi esencia. También entrenar mi cuerpo: pesas, boxeo, pilates. Es mi cable a tierra y mi motor.

¿Qué sería, para ti, la felicidad perfecta?

Poder vivir de mi arte, rodeada de mi familia y seres queridos, con salud, paz interior y un proyecto propio que inspire a otros.

¿Cuál es el rasgo que más te define?

La resiliencia. Siempre me reinvento, incluso en las tormentas.

¿Cuál consideras tu peor defecto?

La exigencia desmedida conmigo misma, que a veces me deja sin aire.

¿Qué podría sumirte en la más profunda miseria?

La injusticia y la traición.

¿Cuál es tu mayor extravagancia?

Hablar sola cuando ensayo escenas, sin importar si estoy en un taxi, o caminando por la calle. Vivo en diálogo constante con mis personajes.

¿Cuál es el peor defecto que otros pueden tener?

La deslealtad.

¿Cuáles son las frases o palabras que utilizas con mayor frecuencia?

“Vamos con todo”, *

“dale”, “todo es posible”, “respiro”.

¿Cuál ha sido tu mayor logro?

Habermelo levantado después de mi divorcio, empezar de cero y seguir brillando como actriz y maestra.

¿En qué ocasiones mientes?

Solo para proteger a alguien o no herir innecesariamente.

¿Cuándo y dónde has sido absolutamente feliz?

En un escenario, sintiendo la energía del público. Y también en instantes simples, abrazando a mi mamá.

¿Qué objeto personal es el que más valor tiene para ti?

Una foto familiar que me recuerda de dónde vengo y por qué sigo adelante.

¿Cuál es la cualidad que más admiras en una persona?

La autenticidad.

¿Cómo te gustaría morir?

En paz, rodeada de amor, sabiendo que dejé huella.

¿Qué talento especial te gustaría tener?

Cantar. Poder unir actuación y música en escena.

¿Qué persona viva te parece despreciable?

Quienes ejercen violencia y poder para destruir a otros. //

COLECCIÓN
EXCLUSIVA

El Comercio

ALMA & sabor PERUANO con PISU

Revesimiento
antiadherente

Grosor 2.5mm.

Mangos soft-touch
efecto madera

Acabado
marmolado

Exterior resistente
a altas temperaturas

PIACENZA

MARCA EXCLUSIVA

CADA ENTREGA
A SOLO

S/ **45**.90

S/ 79.90

7

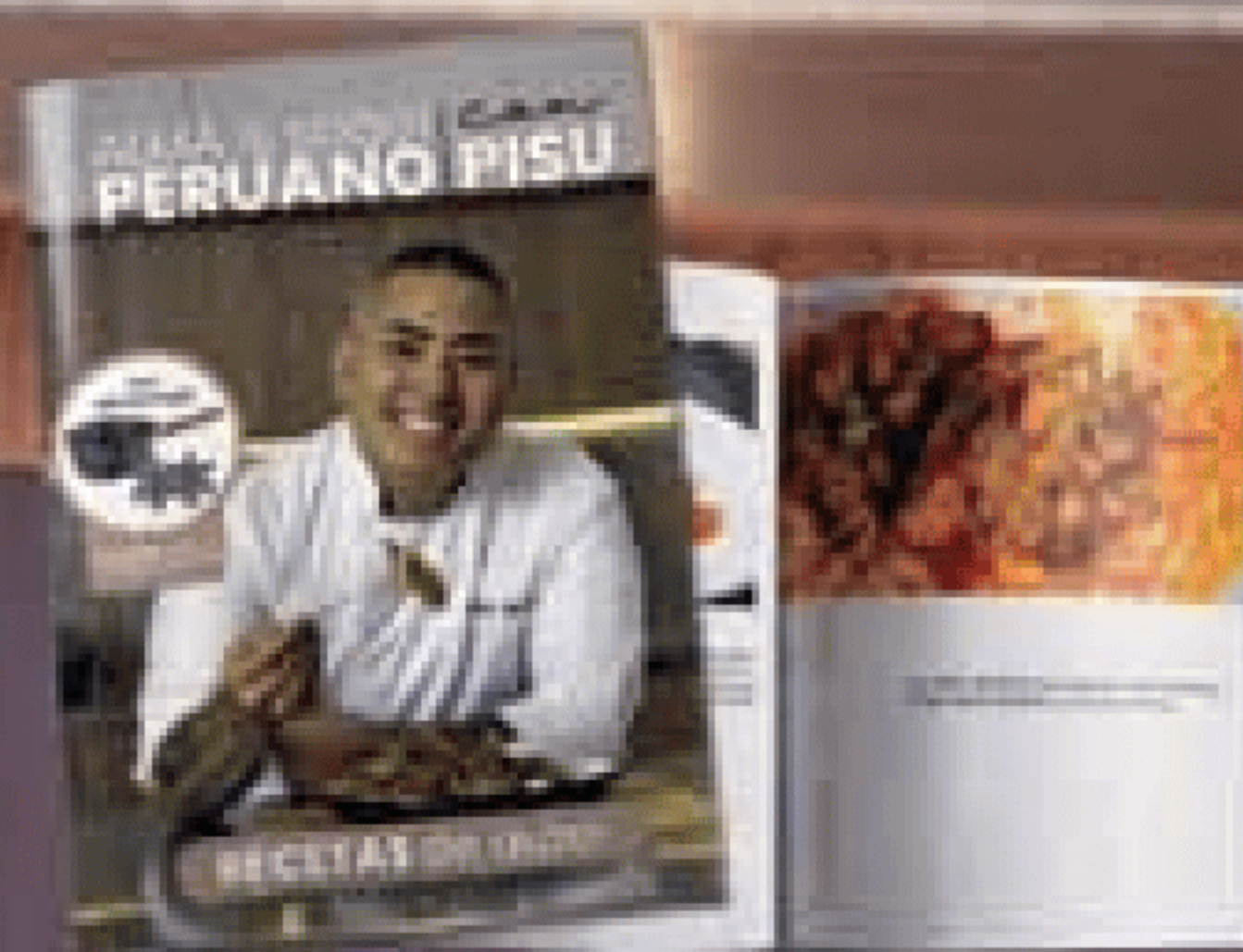
ENTREGAS



ESCANÉAME
PARA MÁS INFO

6TA ENTREGA

**CACEROLA 18CM
+ SET REPOSADOR FIELTRO
+ RECETARIO**



¡ENCUÉNTRALOS EN QUIOSCOS O EN NUESTRA WEB!

Para adquirir las 13 entregas consistentes en: Ollas, sartenes, accesorios y utensilios de cocina, cada entrega viene con un libro de recetas, deberá: (i) acercarse a su quiosco más cercano y/o, (ii) ingresar a la página web Colecciones el Comercio <https://coleccioneselcomercio.pe/>; y/o, (iii) escribir al WhatsApp 988 070 006 / 922 957 466. La primera hasta la decimotercera entrega tienen un costo de S/45.90 cada una. Stock de 5,000 unidades en promedio por entrega de la colección o hasta agotar stock. Válido a nivel nacional desde el 31 de julio hasta el 20 de noviembre de 2025.



¿Por qué es tan seguro?

Porque el Gas Natural es tan liviano que se disipa rápidamente en el aire.

Energía confiable, hogar seguro

El Gas Natural es más liviano que el aire, por eso, en caso de una eventual fuga, se disipa rápidamente al abrir puertas y ventanas. Es una energía muy confiable y segura.

Sin embargo, actuemos con precaución. Si percibes olor a gas, el Ingeniero Quispe recomienda:

- **Abrir puertas y ventanas.**
- **Cerrar las válvulas de corte.**
- **Llamar de inmediato al 1808.**

Con confianza, sigamos disfrutando de la energía más económica, limpia y segura.

